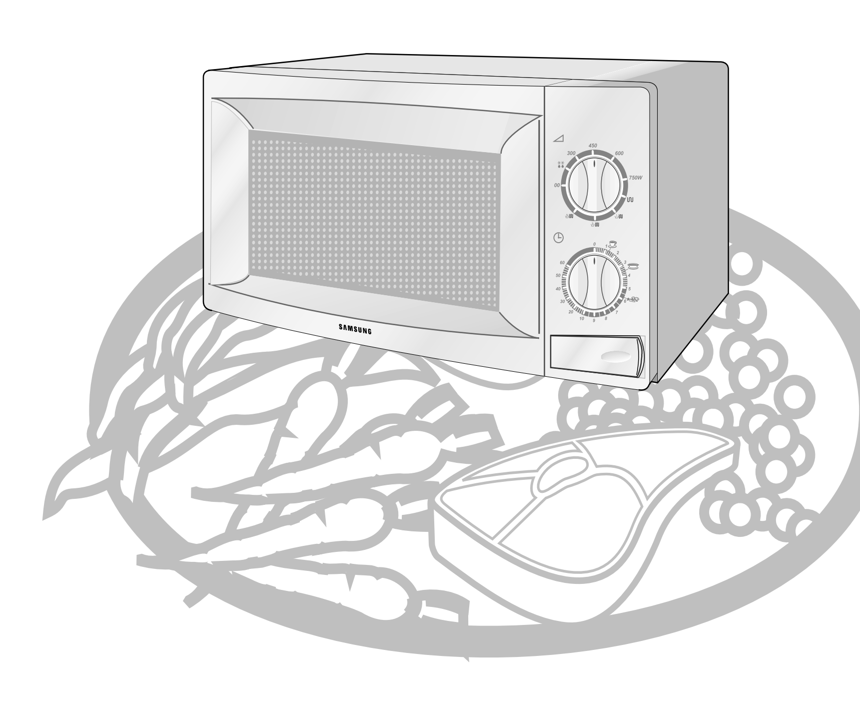


MAGNETRONOVEN

Gebruikershandleiding en bereidingstips

CE2618N

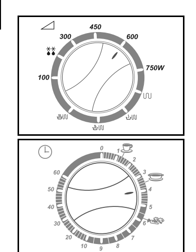


Code No.: DE68-01701B

NL

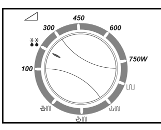
Beknopte instructies

Ik wil voedsel koken

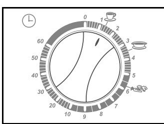


1. Zet het voedsel in de magnetronoven.
   Stel met de draaiknop **VERMOGEN** het gewenste vermogen in.
2. Stel met de draaiknop **TIJD** de gewenste bereidingstijd in.

Ik wil voedsel ontdooien

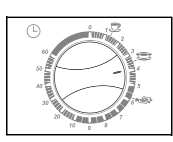


1. Zet het bevroren voedsel in de magnetronoven. Zet de draaiknop **VERMOGEN** in de stand voor **ontdooien** ⁂ (180 W).



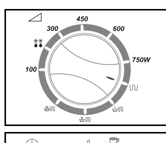
2. Stel met de draaiknop **TIJD** de gewenste tijd in.

Ik wil de bereidingstijd aanpassen

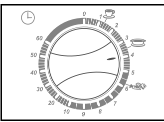


Laat het voedsel in de magnetronoven staan.
Verdraai de knop **TIJD** naar de gewenste tijd.

Ik wil voedsel grillen

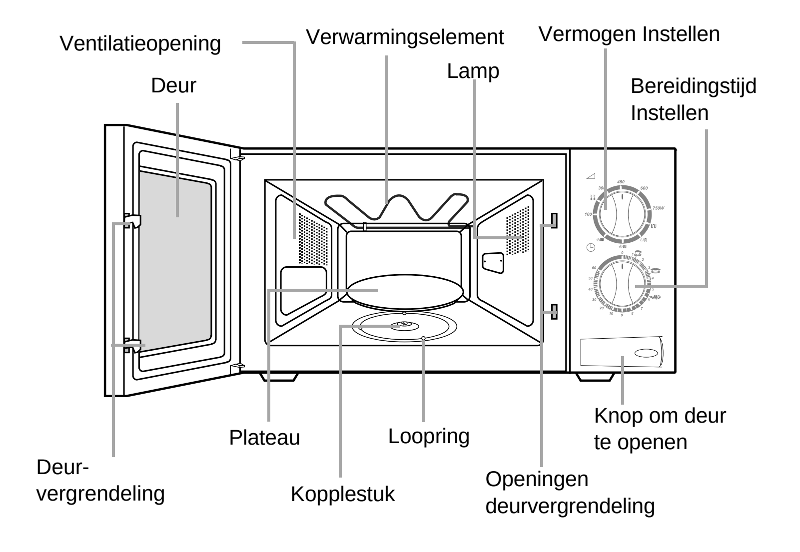


1. Zet de draaiknop **VERMOGEN** in de stand voor **grillen** (ꟺ).



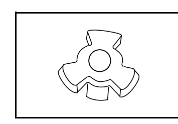
2. Stel met de draaiknop **TIJD** de gewenste tijd in.

Oven

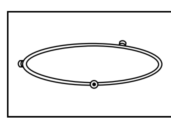


Accessoires

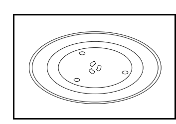
Afhankelijk van het door u aangeschafte model zijn bij uw magnetronoven een aantal veelzijdige toebehoren geleverd.



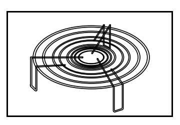
1. **Koppelstuk**, dat correct op de motoras onder in de magnetronoven moet worden gezet.
   Doel: Het koppelstuk zorgt dat het plateau draait.



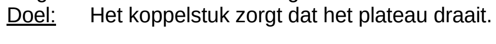
2. **Loopring**, die u midden in de magnetronoven legt.
   Doel: De loopring ondersteunt het plateau.



3. **Plateau**, dat u met het middelpunt op het koppelstuk plaatst.
   Doel: Het plateau is het kookvlak. Het is makkelijk uit de oven te nemen om het te reinigen.



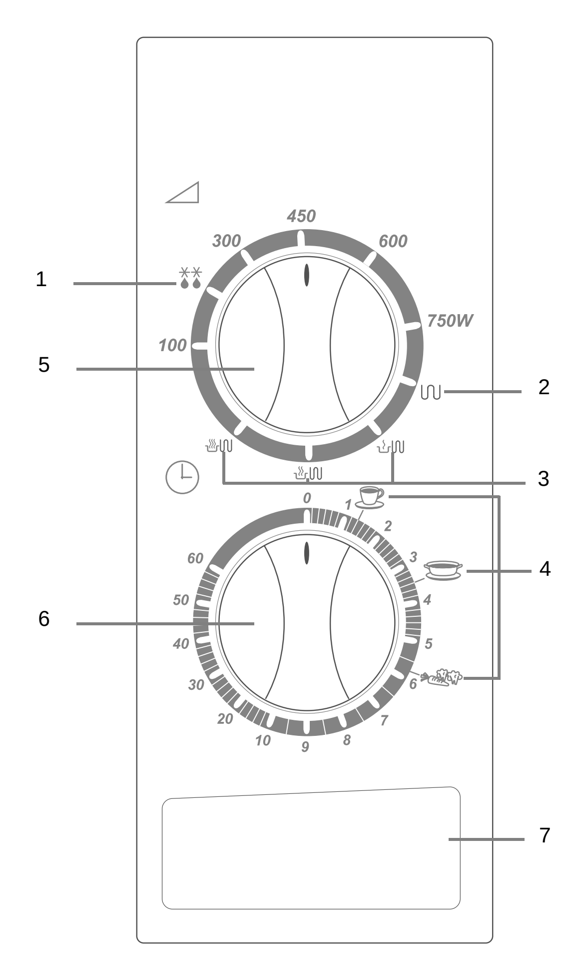
4. **Metalen rooster**, voor op het plateau.
   Doel: Het metalen rooster kan bij grillen en combinatieprogramma's worden gebruikt.



☛ Gebruik de oven **NOOIT** als de loopring en het plateau niet zijn geplaatst.

Bedieningspaneel

NL



1. ONTDOOIEN
2. GRILL
3. COMBINATIE STANDEN
4. DIRECT OPWARMEN
5. VERMOGEN INSTELLEN
6. BEREIDINGSTIJD INSTELLEN
7. KNOP OM DEUR TE OPENEN

NL

Indeling van deze handleiding

Met deze SAMSUNG magnetronoven hebt u een verstandige keuze gedaan. Deze handleiding geeft u veel nuttige informatie voor het bereiden van maaltijden met uw magnetronoven.

- ***Maatregelen voor uw veiligheid***
- ***Nuttige accessoires en geschikt serviesgoed***
- ***Handige tips***

Vooraan in de handleiding vindt u beknopte instructies voor vier basisfuncties:

- ***Koken***
- ***Ontdooien***
- ***Bereidingstijd verlengen***
- ***Voedsel grillen***

Voor in de handleiding vindt u afbeeldingen, met name van het bedieningspaneel, zodat u alle toetsen makkelijker kunt vinden.

In de stapsgewijs beschreven handelingen worden drie symbolen gebruikt.


Let op


Opmerking


Opgepast

VOORZORGSMAATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN STERKE STRALING TE VOORKOMEN

Houd u aan de volgende voorzorgsmaatregelen, om blootstelling aan schadelijke microgolven te voorkomen.

(a) Gebruik de magnetronoven nooit zonder vooraf te deur te sluiten. Verander nooit iets aan de deurvergrendelingen of -scharnieren en steek nooit iets in de openingen voor de deurvergrendeling.

(b) Steek nooit iets tussen de deur en de voorkant van de oven. Zorg dat afdichtingen altijd vrij blijven van etensresten of reinigingsmiddelen. Reinig de deur en de deurrubbers na gebruik eerst met een klamme doek en daarna met een droge doek.

(c) Gebruik de magnetronoven nooit als hij beschadigd is. Laat hem eerst repareren door een erkende technicus die speciaal door de fabrikant is opgeleid. Het is van groot belang dat de ovendeur goed afsluit en dat geen van de volgende onderdelen is beschadigd:
(1) Ovendeur, deurafdichtingen en deurrubbers
(2) Deurscharnieren (afgebroken of los)
(3) Netkabel

(d) Laat de magnetronoven alleen nakijken of repareren door een gekwalificeerde technicus die door de fabrikant speciaal is opgeleid voor het herstellen van magnetronovens.

Denk aan uw veiligheid

Belangrijke veiligheidsinstructies

Zorgvuldig doorlezen en bewaren.

Houd u bij het verhitten van voedsel of dranken in uw magnetronoven altijd aan de hieronder aangegeven veiligheidsmaatregelen.

1. Gebruik in de magnetronoven **NOOIT** metalen servies of bestek, zoals:
- metalen bekers of kannen
- servies met opgedrukte gouden of zilveren versieringen
- bestek, gardes, vleesvorken e.d.

Reden: Optredende vonken kunnen de magnetronoven beschadigen.

2. **NOOIT** in de magnetronoven zetten:
- Luchtdichte of vacuüm-afgesloten flessen, bekers, bakjes e.d.
  Voorbeeld: Babymaaltijden
- Voedsel in een schaal of vlies
  Voorbeeld: Eieren, noten, tomaten

Reden: De druk in het voedsel kan het uit elkaar laten springen.
Tip: Schaal of vlies vooraf verwijderen of gaatjes in verpakking prikken.

3. **NOOIT** de magnetronoven inschakelen als hij leeg is.
Reden: De binnenwanden kunnen schade oplopen.
Tip: Laat altijd een glas water in de magnetronoven staan. Dit absorbeert de microgolven als u de magnetron per ongeluk leeg zou inschakelen.

4. Als u de oven inschakelt zonder er iets in te zetten, dan wordt hij door een automatische beveiliging uitgeschakeld. U kunt de oven normaal gebruiken nadat u hem ruim 30 minuten uitgeschakeld hebt gelaten.

5. **NOOIT** de ventilatieopeningen afdekken.
Reden: Door de hitte kan papier of textiel gaan branden.

6. **ALTIJD** ovenwanten gebruiken als u iets uit de magnetronoven wilt halen.
Reden: Veel servies neemt hitte van de magnetronenergie of van verhit voedsel op. Borden of schalen zijn dus heet.

7. Raak **NOOIT** de verwarmingselementen of de binnenwanden van de oven aan.
Reden: Zonder dat het zichtbaar is, kunnen de binnenwanden van de oven zo heet zijn dat uw huid verbrandt, ook nadat de magnetronoven al is uitgeschakeld. Zorg dat ontvlambare materialen nooit in contact komen met de hete oven. Laat de oven altijd voldoende afkoelen.

8. De volgende maatregelen verkleinen het gevaar van brand in de oven:
- Leg nooit ontvlambare materialen in de magnetronoven.
- Verwijder sluitklemmetjes van papieren of plastic verpakkingen.
- Gebruik uw magnetronoven nooit om kranten te drogen.
- Als de magnetronoven rook afscheidt, latt de ovendeur dan dicht en trek de netsteker uit de wandcontactdoos.

9. **ALTIJD** extra zorg besteden aan het verhitten van dranken of babymaaltijden.
- Wacht na het uitschakelen van de magnetronoven minimaal 20 seconden, zodat de warmte zich gelijkmatig kan verdelen.
- Roer de maaltijd indien nodig tijdens het koken door en doe dat **ALTIJD** na het verhitten.
- Let op als u een beker na het verhitten uit de oven pakt. Als hij te heet is, kunt u zich verbranden.
- De drank kan nog borrelend nakoken.
- U kunt nakoken en verbranding verhinderen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank en roer daarmee vóór, tijdens en na het verhitten.

  Reden: Tijdens het verhitten van dranken wordt het kookpunt soms iets later bereikt. Daarom kan de drank plotseling alsnog gaan koken nadat u de beker uit de oven hebt gehaald, zodat u zich zou kunnen verbranden.
- Als u zich brandt:
  * Brandwond minimaal 10 minuten in koud water gedompeld houden
  * Wond afdekken met droge, schone doek
  * Nooit crèmes, lotions of zalf gebruiken
- Gebruik **ALTIJD** een kan of beker die boven breder is dan onder en giet die **NOOIT** tot de rand vol. Dit voorkomt overkoken. Flessen met een smalle nek kunnen bij oververhitting uit elkaar springen.
- **ALTIJD** controleren of een fles of maaltijd voor de baby al voldoende is afgekoeld.
- **NOOIT** de speen op de fles laten zitten, want dan kan de fles door oververhitting exploderen.

10. Zorg dat u nooit de netkabel beschadigt.
- Maak de netkabel nooit met water schoon en leg hem nooit op of tegen hete oppervlakken.
- Gebruik de magnetronoven nooit als de netkabel beschadigd is.

11. Ga op armlengte van de oven stann als u de ovendeur opent.

Reden: Zo voorkomt u verbranding door hete stoom.

12. Houd de binnenkant van de oven schoon.

Reden: Voedselresten of oliespatjes kunnen zich aan de wanden of de bodem hechten, de coating beschadigen en afbreuk doen aan de effectiviteit van de oven.

13. Tijdens het gebruik kunnen “klikgeluiden” optreden, vooral bij ontdooien.

Reden: Dit is een gevolg van het schakelen van het uitgangsvermogen. Die geluiden zijn normaal.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR UW VEILIGHEID

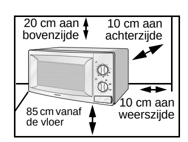
Tijdens de bereiding moet u regelmatig in de oven kijken als u een maaltijd bereidt in weggooiverpakkingen van geplastificeerd papier of ander brandbaar materiaal.

BELANGRIJK

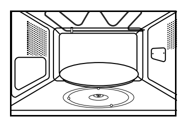
NOOIT kinderen de magnetronoven laten bedienen. Kinderen **NOOIT** alleen laten bij de ingeschakelde magnetron. **NOOIT** voor kinderen interessante voorwerpen boven of in de magnetronoven leggen.

Magnetronoven installeren

Zet de oven op een egaal en waterpas werkvlak dat sterk genoeg is om zijn gewicht te dragen.



1. Let er bij installatie van de magnetron op dat er aan alle kanten voldoende ventilatieruimte overblijft. Aan de achterkant en de zijkanten moet deze ruimte minstens 10 cm zijn, aan de bovenkant 20 cm en minimaal 85 cm vanaf de vloer.



2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de oven. Plaats de loopring en het plateau. Zorg dat het plateau onbelemmerd kan draaien.

3. Bij plaatsing van de magnetron moet u erop letten dat de stekker bereikbaar blijft.

☛ Blokkeer **NOOIT** de ventilatieopeningen, want dan kan oververhitting optreden. Dan schakelt de oven automatisch uit en doet niets tot hij voldoende is afgekoeld.

☛ Voor uw eigen veiligheid is het van belang dat u de kabel aansluit op een geaard (3-polig) stopcontact van 230 Volt, 50 Hz wisselstroom. Is de kabel van de magnetron beschadigd, laat deze dan door uw fabrikant, service center of deskundige monteur vervangen door een nieuwe kabel.

☛ Zet de magnetronoven **NIET** op een plek waar het heet of vochtig kan zijn. Voorbeeld: Niet bij een gewone gasoven of een radiator.

☛ Reinig de binnenkant van de magnetronoven en de deurrubbers even met een klamme doek als u de nieuwe oven in gebruik neemt.

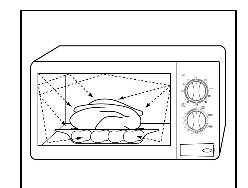
Werking van microgolven

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. Die golven geven energie af die voedsel kan koken of verwarmen zonder de kleur of de vorm ervan te veranderen.

Met uw magnetron kunt u:

- ***Ontdooien***
- ***Direct opwarmen/bereiden***
- ***Bereiden***

Principe



1. De microgolven worden opgewekt door de magnetron. Door het draaien van het plateau worden zij uniform in het voedsel verdeeld, zodat dit gelijkmatig wordt verwarmd.
2. De microgolven dringen ongeveer 2 cm in het voedsel door. Het kookproces gaat door omdat de warmte in het voedsel wordt opgenomen.
3. De totale kooktijd is afhankelijk van verschillende eigenschappen van het voedsel:
   - hoeveelheid en dichtheid
   - hoeveelheid water in het voedsel
   - begintemperatuur (bevroren of niet)

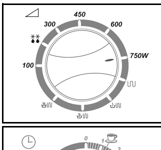
☛ Het voedsel wordt van binnenuit door de erin opgenomen warmte gekookt. Dit proces gaat door nadat u de maaltijd uit de oven hebt genomen. Houd u daarom aan de nagaartijden die in recepten en deze handleiding worden aangegeven, zodat:

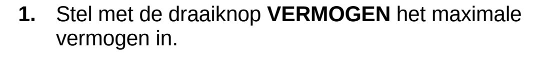
- het voedsel ook van binnen goed wordt gekookt,
- en het voedsel overal even warm kan worden.

Controleren of uw magnetronoven correct werkt

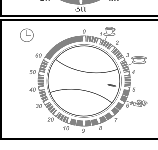
Met de volgende simpele procedure kunt u altijd nagaan of uw magnetronoven correct functioneert. Open de oven door op de grote knop rechtsonder op het bedieningspaneel in te drukken.

Zet om te beginnen een beker water op het plateau. Sluit de deur.





1. Stel met de draaiknop **VERMOGEN** het maximale vermogen in.



2. Stel met de draaiknop **TIJD** een tijd van 4 tot 5 minuten in.
   Het water moet gaan koken.

✉ De oven moet op een correct werkend stopcontact zijn aangesloten. Het plateau moet geplaatst zijn. Als u een lager niveau dan het maximale instelt, dan duurt het langer voordat het water kookt.

Suggesties voor het oplossen van problemen

NL

Treedt een van de hieronder aangegeven problemen op, probeer het dan met de vermelde suggesties op te lossen.

◆ Dit is normaal.
- Condensvorming in de oven
- Luchtstroming rond de deur en de ovenbehuizing
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de ovenbehuizing
- Stoom rond de deur en uit de ventilatieopeningen

◆ De oven doet niets als u de knop **TIJD** verdraait
- Is de deur goed gesloten?

◆ Maaltijd wordt helemaal niet gekookt.
- Hebt u de bereidingstijd goed ingesteld?
- Is de deur goed gesloten?
- Misschien is het stroomverbruik van de oven zo hoog dat een zekering is doorgesmolten.

◆ Voedsel wordt oververhit of blijft te koud.
- Hebt u voor deze soort voedsel de juiste bereidingstijd ingesteld?
- Hebt u het juiste vermogen ingesteld?

◆ In de oven ontstaan vonken of knetterende geluiden.
- Hebt u serviesgoed met een metaalhoudende sieropdruk in de oven gezet?
- Hebt u metalen bestek of keukengerei in de oven geplaatst?
- Bevindt aluminiumfolie zicht dicht bij de wanden van de ovenruimte?

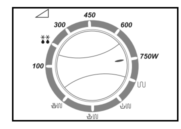
◆ De oven stoort op de radio of de televisie.
- Tijdens het gebruik kan de oven enige storing op de radio of televisie veroorzaken. Dit is normaal. U lost dit probleem op door de oven op grotere afstand van televisies, radio’s of antennes op te stellen.

✉ Als de bovenstaande suggesties het probleem niet verhelpen, neem dan contact met uw leverancier of met de technische dienst van SAMSUNG.

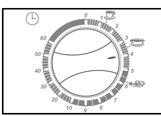
Koken/opwarmen

De volgende stappen geven aan hoe u een maaltijd kookt of opwarmt. Controleer ALTIJD de instellingen voordat u de oven in gebruik achterlaat.

Zet het voedsel midden op het plateau. Sluit de deur.



1. Stel met de draaiknop **VERMOGEN** het maximale vermogen in.
   (MAXIMUMVERMOGEN: 750W)



2. Stel met de draaiknop **TIJD** de bereidingstijd in.
   Resultaat: De lamp in de ovenruimte gaat aan, het plateau gaat draaien en het koken begint.

☛ Schakel de oven **NOOIT** in als hij leeg is.

✉ Tijdens het verwarmen kunt u het vermogen tussentijds aanpassen door het verdraaien van de knop **VERMOGEN**.

Vermogen

U hebt de keuze uit de hieronder aangegeven vermogens.

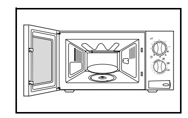
Niveau	Vermogen	
	MAG.	GRILL
HOOG	750 W	-
MIDDEL / HOOG	600 W	-
GEMIDDELD	450 W	-
MIDDEL / LAAG	300 W	-
ONTDOOIEN( )	180 W	-
LAAG / VERWARMEN	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBINATIE ( )	300 W	1100 W
COMBINATIE ( )	450 W	1100 W
COMBINATIE ( )	600 W	1100 W

✉ Als u het niveau verhoogt, dan moet de tijd worden verkert.

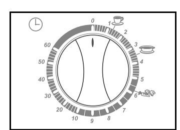
✉ Als u het niveau verlaagt, dan moet de tijd worden verlengd.

Bereiding stoppen

U kunt de bereiding op elk moment onderbreken om te controleren of het voedsel gaar is.

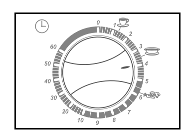


1. Om te onderbreken, open de deur.
Resultaat: Programma stopt. Sluit de deur als u de bereiding wilt voortzetten.



2. Om te stoppen, draai de knop **TIJD** naar de stand “0”.

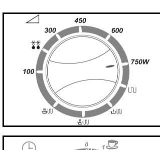
Bereidingstijd aanpassen



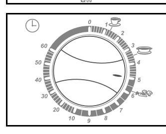
Pas de resterende bereidingstijd aan door de knop **TIJD** te verdraaien.

Functie voor opwarmen/bereiden

Zet het voedsel midden op het plateau. Sluit de deur.



1. Draai de knop **VERMOGEN** naar het maximale vermogen.



2. Draai de knop **TIJD** in de stand voor opwarmen (dranken, soep/saus en verse groenten).

✉ Ontdooi alleen voedsel dat geschikt is voor een magnetron.

Instellingen voor direct opwarmen/bereiden

Nu volgen enkele tips en aanbevelingen voor opwarmen of bereiden van voedsel met de optie direct opwarmen/bereiden.

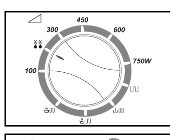
Symbool	Gerecht	Vermogen	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Nawarmtijd
	Dranken	750 W	150 ml	1 min 20 sec	1-2 min.
	Soep/saus (koud)	750 W	200-250 g	3 min 30 sec	2-3 min.
	Verse groenten	750 W	300-350 g	5 min 50 sec	3 min.

NL

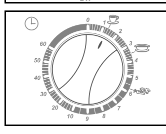
Handmatig ontdooien

Met de ontdooifunctie kunt u vlees, gevogelte, vis of brood/cake ontdooien.

Leg het bevroren voedsel midden op het plateau en sluit de deur van de oven.



1. Zet de draaiknop **VERMOGEN** in de stand voor ontdooien ⁑ (180W).

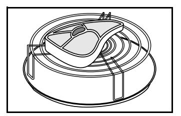


2. Stel met de draaiknop **TIJD** de gewenste tijd in.
   Resultaat: Het ontdooien begint.

✉ Ontdooi alleen voedsel dat geschikt is voor een magnetron.

Serviesgoed

Gebruik magnetronbestendige materialen; gebruik geen plastic bakjes, borden, papieren bekers, papieren doekjes, etc.

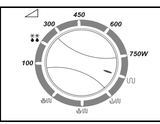


Gebruik bij gecombineerde bereiding (magnetron + grill) alleen materiaal dat geschikt is voor een magnetronoven en een gewone oven. Metalen voorwerpen, zoals pannen of bestek, kunnen schade aan uw magnetron toebrengen.

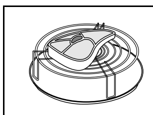
✉ Op pagina 12 vindt u meer informatie over geschikte materialen.

Grillen

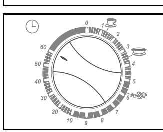
Met de grill kunt u een gerecht snel verhitten en tegelijk bruinen, zonder de magnetronfunctie. Hiervoor is uw magnetronoven uitgerust met een metalen grillrooster.



1. Verwarm de grill tot de gewenste temperatuur, zet de draaiknop **VERMOGEN** op het grill symbool ( ) en kies met de draaiknop **TIJD** de gewenste tijd.



2. Doe ovenwanten aan, open de deur en plaats het gerecht op het rooster.



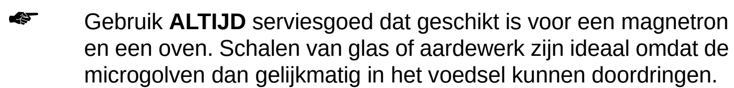
3. Stel met de draaiknop **TIJD** de gewenste tijd in (voorbeeld: 60 minuten).
Resultaat: Het combinatieprogramma start.

Het geeft niet als het verwarmingselement aan- en afslaat tijdens het grillen. Dit systeem is zo ontworpen dat de oven niet oververhit kan raken.

Gebruik altijd ovenwanten als u de borden uit de oven haalt, ze zijn erg heet. Controleer of het verwarmingselement in horizontale positie staat.

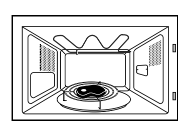
Microgolven en grill combineren

Voor snelle bereiding en tegelijk bruinen kunt u microgolven en grill tegelijk gebruiken.

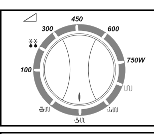


Gebruik **ALTIJD** serviesgoed dat geschikt is voor een magnetron en een oven. Schalen van glas of aardewerk zijn ideaal omdat de microgolven dan gelijkmatig in het voedsel kunnen doordringen.

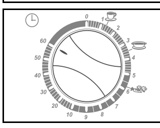
Gebruik **ALTIJD** ovenwanten als u iets in de oven wilt doen, want de inhoud wordt extreem heet.



1. Open de deur via de grote knop rechtsonder op het bedieningspaneel. Leg het voedsel op het rooster en zet het rooster op het plateau. Sluit de deur.



2. Stel met de draaiknop **VERMOGEN** het gewenste vermogen in (, ,).



3. Stel met de draaiknop **TIJD** de gewenste tijd in (voorbeeld: 60 minuten).
Resultaat: Het combinatieprogramma start.

Het maximale magnetronvermogen voor de combinatiefunctie magnetron en grill is 600 W.

Geschikt kookgerei

NL

De microgolven van de magnetron moeten in het gerecht kunnen doordringen zonder dat zij door het serviesgoed of wat anders worden weerkaatst of geabsorbeerd.

Daarom moet vooral serviesgoed zorgvuldig worden gekozen. Materialen met een aanduiding die duidt op geschiktheid voor een magnetron zijn probleemloos te gebruiken.

Hieronder volgt een overzicht van diverse typen kookgerei en is aangegeven of en hoe zij in een magnetronoven gebruikt kunnen worden.

Materiaal	Geschikt voor magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan beperkt worden gebruikt als bescherming tegen oververhitting. Als veel folie wordt gebruikt of als het te dicht bij de wanden komt, kunnen echter vonken optreden.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Servies en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en glas zijn meestal bruikbaar, behalve als het een metaalhoudende sieropdruk bevat.
Weggooiverpakkingen van polyester en karto	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn in deze materialen verpakt.
Verpakkingen van fast-food		
• Polystyrenen bekers en bakjes	✓	Bruikbaar om een gerecht op te warmen, maar polystyreen kan door oververhitting smelten.
• Papier of kranten	✗	Kunnen in brand vliegen.
• Recycle-papier of metalen randjes	✗	Kan leiden tot vonkvorming.
Glas		
• Vuurvaste ovenschalen	✓	Bruikbaar, behalve als zij zijn versierd met metaalhoudende opdruk.
• Dun glaswerk	✓	Bruikbaar voor opwarmen van voedsel of dranken. Erg dun glas kan breken of springen als het plotseling sterk wordt verhit.
• Glazen bekers of kommen	✓	Deksel verwijderen. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schotels of borden	✗	Kunnen vonken of brand veroorzaken.
• Sluitingen voor diepvriesverpakkingen	✗	
Papier		
• Borden, bekers, zakdoekjes en keukenrol	✓	Alleen voor opvangen van overmatig vocht en voor korte bereidingstijd.
• Recycle-papier	✗	Kan tot vonken leiden.
Plastic		
• Bakjes	✓	Vooral hittebestendig thermoplastic. Andere plastics kunnen bij hoge temperaturen vervormen of van kleur veranderen. Gebruik geen melamine-plastics.
• Plasticfolie	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden, maar mag niet met voedsel in contact komen. Verwijder deze folie voorzichtig, want er kan stoom vrijkomen.
• Diepvrieszakken	✓ ✗	Alleen indien kookbestendig of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht blijven, dus prik er vooraf gaatjes in.
Was- of vetvrij papier	✓	Bruikbaar om vocht vast te houden en spatten te verhinderen.

MICROGOLVEN

Microgolven dringen in het voedsel door, aangetrokken en geabsorbeerd door water, vet en suiker in het gerecht.
De microgolven versnellen de beweging van moleculen in het voedsel. Die versnelde bewegingen leiden tot meer wrijving. Daaruit ontstaat hitte, die zorgt dat het voedsel wordt gekookt.

VERWARMEN

Kookgerei voor magnetron
Kookgerei moet doorlatend zijn voor microgolven, anders werkt de magnetronfunctie niet optimaal. De opgewekte magnetronstraling wordt teruggekaatst door metalen, zoals roestvrij staal, aluminium en koper, maar doordringt aardewerk, glas, porselein, plastic, papier en hout. Daarom mag u nooit metalen pannen of schalen in de magnetron zetten.

Gerechten die u in magnetron kunt bereiden
In de magnetron kunt u veel soorten voedsel bereiden, waaronder ingevroren of verse groenten, fruit, pasta, rijst, brood, boontjes, vis en vlees, maar ook sauzen, soepen, soufflés, jam en chutney. In het algemeen geldt dat de magnetron ideaal is voor gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt ook boter of chocolade smelten (zie hoofdstuk met speciale tips).

Afdekken tijdens bereiden
Het is zeer belangrijk dat u gerechten tijdens het bereiden in de magnetron afdekt, want de opstijgende waterdamp draagt bij aan het verwarmingsproces. U kunt een gerecht op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld door een bord er omgekeerd op te leggen, met een plastic deksel of met magnetronfolie.

Nawarmtijden
Neem na het bereiden van een gerecht de nawarmtijd in acht, want die is belangrijk om in het hele gerecht een gelijkmatige temperatuur te laten ontstaan.

Bereidingstips voor diepvriesgroenten

Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Stel de minimale bereidingstijd in en bereid het gerecht afgedekt (zie tabel). Verwarm het gerecht tot het naar wens is.
Roer twee keer tijdens de bereiding en één keer erna. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Dek het gerecht tijdens de nawarmtijd af.

Gerecht	Hoeveel-heid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarm-tijd(min.)	Aanbevelingen
Spinazie	150g	600W	5-6	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300g	600W	9½-10½	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.
Erwtjes	300g	600W	8-9	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Sperziebonen	300g	600W	8½-9½	2-3	Voeg 30 ml (2 eetlepels) koud water toe.
Gemengde groenten (worteltjes/ erwtjes/maïs)	300g	600W	8-9	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Gemengde groenten (Chinese wijze)	300g	600W	8½-9½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.

NL

Bereidingstips voor rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote schaal van pyrexglas met deksel, want tijdens de bereiding zet de rijst tot de dubbele hoeveelheid uit. Bereid de rijst afgedekt. Na de bereiding roert u het gerecht door, dan laat u het nawarmen en daarna voegt u zout of kruiden en boter toe.
Opmerking: Na het bereiden is misschien niet al het kookvocht geabsorbeerd.

Pasta: Gebruik een grote schaal van pyrexglas. Voeg water en een snufje zout toe en roer goed door.
Roer af en toe tijdens het bereiden en erna. Laat de pasta afgedekt nawarmen en laat het na daarna goed uitlekken.

Gerecht	Hoeveel-heid	Vermogen	Tijd (min.)	Nawarm-tijd(min.)	Aanbevelingen
Witte rijst (voorgekookt)	250g	750W	15-16	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Zilvervliesrijst (voorgekookt)	250g	750W	20-21	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst + wilde rijst)	250g	750W	16-17	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + granen)	250g	750W	17-18	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250g	750W	10-12	5	Voeg 1 liter heet water toe.

Bereidingstips voor verse groenten

Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Voeg 30 - 45 ml koud water (2 - 3 eetlepels) toe per 250 g, voor zover (zie tabel) niet anders is aangegeven. Stel de minimale bereidingstijd in en bereid het gerecht afgedekt (zie tabel). Verwarm het gerecht tot het naar wens is.
Roer één keer tijdens de bereiding en nogmaals erna. Voeg na de bereiding zout, kruiden of boter toe. Laat het gerecht afgedekt 3 minuten nawarmen.

Tip: Snijd de verse groenten in stukjes van gelijke grootte. Hoe kleiner elk stukje is, hoe sneller het gerecht klaar is.

Alle verse groenten moeten altijd met het maximumvermogen (750 W) worden gekookt.

Gerecht	Hoeveel-heid	Tijd (min.)	Nawarm-tijd(min.)	Aanbevelingen
Broccoli	250g	4-4½	3	Snijd in roosjes van gelijke grootte en leg die met de stelen naar het midden.
Spruitjes	250g	5½-6½	3	Voeg 60 - 75 ml (5 - 6 eetlepels) water toe.
Worteltjes	250g	4½-5	3	Snijd de worteltjes in schijfjes van gelijke grootte.
Bloemkool	250g	5-5½	3	Snijd in roosjes van gelijke grootte. Halveer grote roosjes en leg die met de stelen naar het midden.
Courgettes	250g	3½-4	3	Snijd courgettes in schijfjes. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Verwarm tot ze beetgaar zijn.
Aubergines	250g	3½-4	3	Snijd de aubergines in schijfjes en besprenkel ze met 1 eetlepel citroensap.
Prei	250g	4½-5	3	Snijd de prei in dikke schijven.
Champignons	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Bereid champignons in hun geheel of in stukjes. Voeg geen water toe. Besprenkel ze met citroensap. Kruiden met zout en peper. Laten uitlekken voor het serveren.
Uien	250g	5½-6	3	Snijd uien in schijfjes of halveer ze. Voeg slechts 15 ml (1 eetlepel) water toe.
Paprika	250g	4½-5	3	Snijd de paprika in kleine stukjes.
Aardappels	250g 500g	4-5 7-8	3	Weeg de geschilde aardappels en snijd ze in stukken van gelijke grootte.
Koolrabi	250g	5-5½	3	Snijd de koolrabi in kleine blokjes.

OPWARMEN

Uw magnetron verwarmt voedsel veel sneller dan gewone ovens en kookplaten. Gebruik de aangegeven vermogens en opwarmtijden in de volgende tabel als richtlijn. De tijden in de tabel komen overeen met dranken met een temperatuur van +18 tot +20°C of koud voedsel met een temperatuur van +5 tot +7°C.

Plaatsen en afdekken
Verwarm geen grote hoeveelheden voedsel, zoals stukken vlees. Vaak droogt het voedsel uit voordat het binnenin warm is. U kunt beter kleinere hoeveelheden opwarmen.

Vermogens en roeren
Soms kunt u voedsel verwarmen op 750 W terwijl ander voedsel verwarmd moet worden op 600 W, 450 W of zelfs 300 W.
Neem de tabellen als richtlijn. In het algemeen is het beter voedsel op een lagere stand te verwarmen, bijvoorbeeld bij delicatessen, grote hoeveelheden of bij voedsel dat snel opwarmt (bijvoorbeeld een pasteitje).
Roer het voedsel goed door en draai het om tijdens het opwarmen. Dan bereikt u het beste resultaat. Roer het voedsel indien mogelijk nogmaals door alvorens het te serveren.
Let vooral goed op bij het verwarmen van dranken en babyvoeding. U kunt nakoken en verbranding verhinderen door vóór, tijdens en na het verhitten te roeren. Laat het voedsel in de magnetron staan tijdens het nawarmen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank.
Laat het voedsel niet te heet worden, want dat bederft de smaak.
U kunt het beste de bereidingstijd laag inschatten, daarna kunt u indien nodig wat extra tijd toevoegen.

Tijden voor verwarmen en nawarmen
Als u voedsel voor de eerste keer verwarmt, kunt u het beste noteren hoeveel tijd u nodig had. Dan weet u dat voor de volgende keer.
Controleer altijd of het voedsel overal gelijkmatig is verhit.
Laat het voedsel na opwarmen een tijdje staan, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld.
De aanbevolen nawarmtijd na opwarmen is 2 tot 4 minuten, behalve als in de tabel een andere tijd is aangegeven.
Let vooral goed op bij het verwarmen van dranken en babyvoeding. Zie ook het hoofdstuk met de veiligheidsmaatregelen.

DRANKEN OPWARMEN

Zorg altijd voor een nawarmtijd van minstens 20 seconden nadat de oven is uitgeschakeld. Dan ontstaat een gelijkmatige temperatuur. Roer indien nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. U kunt nakoken en verbranding verhinderen. Plaats een plastic lepel of glazen staafje in de drank en roer daarmee vóór, tijdens en na het verhitten.

VERWARMEN VAN BABYVOEDING

Babyvoeding:
Doe de babyvoeding in een diep bord en dek dit af met een plastic deksel. Roer goed na het opwarmen! Laat het voedsel 2 tot 3 minuten staan alvorens het te serveren. Roer nogmaals en controleer de temperatuur. Aanbevolen temperatuur voor het serveren: tussen de 30 en 40°C.

Babymelk:
Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Verwarm zonder deksel. Verwarm een babyfles nooit met de speen op de fles, want dan kan die fles springen of oververhit raken. Schud goed voor het nawarmen en nogmaals vóór het voeden! Controleer altijd de temperatuur van de babymelk of de babyvoeding voordat u de baby gaat voeden. Aanbevolen temperatuur: ca. 37°C.

Opmerking:
Om verbranding te voorkomen moet de temperatuur van de babyvoeding altijd worden gecontroleerd voordat u de baby gaat voeden. Gebruik het vermogen en de tijd in de tabel op de volgende pagina als richtlijn voor het verwarmen.

Bereidingstips(vervolg)

Verwarmen babyvoeding en melk

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in deze tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeveel-heid	Vermo-gen	Tijd (min.)	Nawarm-tijd(min.)	Aanbevelingen
Babyvoeding (groente en vlees)	190g	600W	30sec.	2-3	Doe de voeding in een diep bord. Verwarm afgedekt. Roer na het verwarmen. Laat de voeding 2 tot 3 minuten staan. Roer de voeding vóór het voeden goed door en controleer de temperatuur.
Babypap (granen + melk + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Doe de pap in een diep bord. Verwarm afgedekt. Roer door na het verwarmen. Laat de pap 2 tot 3 minuten staan. Roer de pap vóór het voeden goed door en controleer de temperatuur.
Babymelk	100ml 200ml	300W	30-40sec. 1min. tot 1min. 10 sec.	2-3	Roer de melk goed door en giet hem in een gesteriliseerde glazen fles. Zet de fles midden op het plateau. Verwarm onafgedekt. Schud goed en laat de melk minstens 2 minuten staan. Schud de fles goed vóór het voeden en controleer de temperatuur.

Verwarmen van dranken en voedsel

Gebruik het vermogen en de tijd aangegeven in de volgende tabel als richtlijn voor het verwarmen.

Gerecht	Hoeveel-heid	Vermo-gen	Tijd (min.)	Nawarm-tijd(min.)	Aanbevelingen
Dranken (koffie, melk, thee, water op kamertemp-eratuur)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 mok)	750W	1½-2 2-2½	1-2	Doe de drank in een ovenvaste kop of mok en dek deze niet af. Plaats de kop (150ml) of mok (250ml) in het midden van het draaiplateau. Voor en na het nagaren goed roeren.
Soep (koud)	250g	750W	3½-4	2-3	Schenk in een diep bord. Dek af met een plastic deksel. Roer goed door na het opwarmen. Roer nogmaals vóór het serveren.
Stoofschotel (koud)	350g	600W	5½-6½	2-3	Doe de stoofschotel in een diep bord. Dek af met een plastic deksel. Roer af en toe tijdens het opwarmen en nogmaals vóór het nawarmen en serveren.
Pasta met saus (koud)	350g	600W	4½-5½	3	Doe de pasta (bijv. spaghetti of noedels) op een plat bord. Dek af met magnetron-folie. Roer vóór het serveren.
Gevulde pasta met saus (koud)	350g	600W	5-6	3	Doe de gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) in een diep bord. Dek af met magnetron-folie. Roer af en toe tijdens het opwarmen en nogmaals vóór het nawarmen en serveren.
Kant-en-klaar maaltijd (koud)	350g 450g	600W	5½-6½ 6½-7½	3	Leg een maaltijd bestaande uit 2 of 3 gekoelde gedeelten op een ovenvast bord. Dek dit af met magnetronfolie.

ONTDOOIEN

Met een magnetron kunt u bevroren voedsel prima ontdooien. Een magnetron ontdooit het voedsel goed en snel. Dit kan een groot voordeel zijn als u onverwacht gasten krijgt.

Bevroren gevogelte moet volledig ontdooid zijn voor het koken. Verwijder alle metalen draadjes of lipjes en al het verpakkingsmateriaal, zodat het vocht dat vrijkomt bij het ontdooien goed kan weglopen.

Leg het bevroren voedsel onafgedekt op een bord. Draai het halverwege de ontdooitijd om en verwijder zo snel mogelijk overtollig vocht en de organen.

Controleer regelmatig of het voedsel niet warm aanvoelt. Als kleine en dunne stukken van het bevroren voedsel warm worden, kunnen deze tijdens het ontdooien beschermd worden door stukjes aluminium folie.

Als het gevogelte aan de buitenkant warm wordt, stop dan met het ontdooien en laat het 20 minuten staan voordat u verder gaat met ontdooien.

Laat de vis, het vlees of het gevogelte even staan om het te laten nadooien. Deze tijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Kijk in onderstaande tabel.

Tip: Dunne stukken voedsel ontdooien beter dan dikke. Kleine stukken hebben minder tijd nodig dan grote. Houd hier rekening mee bij het invriezen en ontdooien van voedsel.

Gebruik de volgende tabel als richtlijn bij het ontdooien van voedsel met een temperatuur tussen - 18 en - 20°C.

Bevroren voedsel moet altijd worden ontdooid met op de ontdooistand (180W, ✻✻).

Gerecht	Hoeveel-heid	Tijd (min.)	Nawarm-tijd(min.)	Aanbevelingen
Vlees				
Gehakt	250g 500g	5-6 10-12	5-25	Doe het vlees op een bord. Bescherm de dunnere randen met aluminiumfolie. Draai het vlees halverwege de ontdooitijd om!
Varkenslapjes	250g	5½-6½		
Gevogelte				
Stukjes kip	500g (2stuks)	13-14	15-40	Stukjes kip legt u met het vel naar beneden op een plat bord. Een hele kip legt u met de borst naar beneden op een plat bord. Bescherm de dunnere delen, zoals de vleugels en poten met aluminiumfolie. Draai de kip halverwege de ontdooitijd om!
Hele kip	900g	26-28		
Vis				
Visfilet	200g (2stuks) 400g (4stuks)	6-7 10-12	5-15	Leg de bevroren vis in het midden van een plat bord. Leg de dunne delen onder de dikkere delen. Bescherm de smalle uiteinden met aluminiumfolie. Draai de vis halverwege de ontdooitijd om!
Fruit				
Bessen	250g	5½-6½	5 - 10	Verdeel het fruit over een platte, ronde glazen schaal (met een grote diameter).
Brood				
Broodjes (ieder ca. 50g)	2 stuks 4 stuks	1-1½ 3-3½	5 - 20	Leg de broodjes in een cirkel of het brood horizontaal op keukenpapier in het midden van het plateau. Draai het brood halverwege de ontdooitijd om!
Toast/ Sandwich	250g	4½-5		
Duits brood (tarwe en rogge)	500g	8-10		

NL

GRILL

Het verwarmingselement voor de grill zit tegen de bovenkant van de magnetron. Het werkt als de deur dicht is en het plateau draait. Doordat het plateau ronddraait wordt het voedsel gelijkmatiger bruin. Als u de grill 4 minuten voorverwarmt, wordt het voedsel sneller bruin.

Kookgerei voor grillen

Moet vuurvast zijn en mag van metaal zijn. Gebruik geen plastic kookgerei, dit kan smelten.

Voedsel dat u kunt grillen

Karbonade, worstjes, biefstuk, hamburgers, plakjes bacon en ham, plakjes vis, sandwiches en alle soorten tosti's.

BELANGRIJKE OPMERKING:

Als alléén de grill wordt gebruikt, zorg er dan voor dat het verwarmingselement voor de grill tegen de bovenkant in horizontale positie staat en niet tegen de achterwand in de verticale positie. Onthoud dat het voedsel op het bovenste rooster geplaatst moet worden, tenzij dit anders wordt aangegeven.

MAGNETRON + GRILL

Deze bereidingsinstelling combineert de stralingswarmte van de grill met de snelheid van het koken met de magnetron. De instelling werkt alleen als de deur dicht is en het plateau draait. Doordat het plateau ronddraait, wordt het voedsel gelijkmatig bruin. Op dit model zijn drie gecombineerde instellingen beschikbaar: 600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Kookgerei voor bereiding met magnetron + grill

Gebruik kookgerei waar de microgolven doorheen gaan. Het kookgerei moet vuurvast zijn. Gebruik geen metalen kookgerei in de combinatiefunctie. Gebruik geen plastic kookgerei, dit kan smelten.

Voedsel geschikt voor bereiding met magnetron + grill

Voedsel dat opgewarmd moet worden en een bruin korstje moet krijgen is geschikt voor bereiding met de combinatiefunctie (bijv. pasta). Ook voedsel met een korte bereidingstijd en dat een bruin korstje moet krijgen is geschikt voor de combinatiefunctie. Deze functie kan ook gebruikt worden voor grotere hoeveelheden voedsel met een bruin en knapperig laagje (bijv. stukjes kip, draai deze halverwege de bereidingstijd om.) Kijk in de grill-tabel voor meer informatie.

BELANGRIJKE OPMERKING:

Als u de combinatiefunctie (magnetron en grill) gebruikt, zorg er dan voor dat het verwarmingselement van de grill tegen de bovenkant in horizontale positie staat en niet tegen de achterwand in de verticale positie. Het voedsel moet op het bovenste rooster worden geplaatst, tenzij een andere plaats wordt aangeraden. Anders moet u het direct op het plateau zetten. Zie de instructies in de volgende tabel.

U moet het voedsel omdraaien als u het aan beide zijden wilt bruinen.

Grilltips voor diepvriesvoedsel

Gebruik de vermogens en tijden in deze tabel als richtlijn bij het grillen.

Vers voedsel	Hoeveel-heid	Vermo-gen	1. zijde Tijd (min.)	2. zijde Tijd (min.)	Aanbevelingen
Broodjes (elk ca. 50 g)	2stuks 4stuks	MAG + Grill	300W +Grill 1-1½ 2-2½	Alléén grill 1-2 1-2	Leg de broodjes in een cirkel op het rooster. Grill de andere kant van de broodjes tot ze lekker knapperig zijn. Laat 2 - 5 minuten staan.
Baguettes + beleg (tomaten, kaas, ham, champignons)	250-300g (2stuks)	450 W + Grill	7½-8½	--	Leg de diepvriesbaguette midden op het rooster. Leg 2 tot 3 baguettes naast elkaar op het rooster. Na grillen 2 - 3 minuten laten staan.
Mini-quiches/ Mini-pizza's	250-300g (9stuks)	300 W + Grill	10-12	--	Leg de ingevroren mini-quiches of mini-pizza's gelijk verdeeld op het rooster.
Gratin (groenten of aardappels)	400g	450 W + Grill	13-15	--	Leg de diepvriesgratin in een kleine, ronde schaal van pyrexglas. Zet de schaal op het rooster. Na bereiden 2 - 3 minuten laten staan.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	600 W + Grill	15-17	--	Doe de diepvriespasta in een kleine, platte rechthoekige schaal van pyrexglas. Zet deze schaal op het plateau. Na bereiden 2 - 3 minuten laten staan.
Gegratineerde vis	400g	600 W + Grill	16-18	--	Doe de gegratineerde vis in een geschikte glazen ovenvaste schaal. Plaats de schaal op het rooster. Na bereiden 2 - 3 minuten laten staan.
Kip-nuggets	250g	450 W + Grill	5-5½	4-4½	Leg de kipnuggets op het rooster.
Ovenfrites	250g	450 W + Grill	9-11	4-6	Verdeel de frites op bakpapier over het rooster.

Grilltips voor vers voedsel

De grill met de grillfunctie 4 minuten voorverwarmen.

Gebruik de vermogens en tijden in deze tabel als richtlijn bij het grillen.

Vers voedsel	Hoeveel-heid	Vermo-gen	1. zijde Tijd (min.)	2. zijde Tijd (min.)	Aanbevelingen
Sneetje toast	4stuks (elk 25 g)	Alléén grill	3½-4½	4½-5½	Leg de sneetjes brood naast elkaar op het rooster.
Broodjes (voorgebakken)	2-4stuks	Alléén grill	2-3	1-2	Leg de broodjes in een cirkel met de onderkant op het plateau.
Gegrilde tomaten	200g (2stuks) 400g (4stuks)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Snijd de tomaten in tweeën. Doe er kaas op. Leg ze in een cirkel in een schaal van pyrexglas. Zet deze op het rooster.
Tosti Hawaii (ananas, plakjes ham, kaas)	2stuks (300g)	450 W + Grill	4-5	--	Rooster eerst de sneetjes brood. Leg het brood met het beleg op het rooster. Leg 2 tosti's tegenover elkaar op het rooster. Laat 2 - 3 minuten staan.
Gebakken aardappels	250g 500g	600 W + Grill	5-6 7-8	--	Snijd de aardappels in tweeën. Leg ze in een cirkel op het rooster met de gesneden kant naar de grill gericht.
Stukjes kip	450-500g (2stuks)	300 W + Grill	8½-9½	9-10	Smeer de stukjes kip in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel met de botten naar het midden gericht. Leg geen kip midden op het rooster. Laat 2 - 3 minuten staan.
Lamskoteletjes (medium)	400g (4stuks)	Alléén grill	11-13	8-9	Smeer de lamskoteletjes in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel op het rooster. Laat 2 - 3 minuten staan na het grillen.
Varkensvlees	250g (2stuks)	MAG + Grill	(300W + Grill) 7-9	(Alléén grill) 6-8	Smeer de stukjes varkensvlees in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel op het rooster. Na grillen 2 - 3 minuten laten staan.
Gebakken appels	1 appel (ca. 200g) 2 appels (ca. 400g)	300 W + Grill	5-6 6½-7½	--	Verwijder het klokhuis en vul de appels met rozijnen en jam. Doe er amandel-schaafsel op. Leg de appels op een platte schaal van pyrexglas. Zet deze schaal op het plateau.

NL

Bereidingstips(vervolg)

SPECIALE TIPS

BOTER SMELTEN
Doe 50 g boter in een kleine, diepe, glazen schaal. Dek deze af met een plastic deksel.
Verwarm 30 tot 40 seconden op 750 W, tot de boter gesmolten is.

CHOCOLADE SMELTEN
Doe 100 g chocolade in een kleine, diepe, glazen schaal.
Verwarm 3 tot 5 minuten op 450 W, tot de chocolade gesmolten is.
Roer een paar keer tijdens het smelten.

GEKRISTALLISEERDE HONING SMELTEN
Doe 20 g gekristalliseerde honing in een kleine, diepe, glazen schaal.
Verwarm 20 tot 30 seconden op 300 W, tot de honing gesmolten is.

GELATINE SMELTEN
Leg droge blaadjes gelatine (10 g) 5 minuten in koud water.
Doe de uitgeknepen gelatine in een kleine schaal van pyrexglas.
Verwarm 1 minuut op 300 W.
Roer door na het smelten.

GLAZUUR (VOOR TAART EN CAKE)
Meng instantglazuur (ongeveer 14 g) met 40 g suiker en 250 ml koud water.
Verwarm onafgedekt 3 ½ tot 4 ½ minuten op 750 W in een schaal van pyrexglas, tot het glazuur doorzichtig wordt. Roer twee keer tijdens het verwarmen.

JAM MAKEN
Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld verschillende bessen) in een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Doe er 300 g suiker bij en roer goed. Verwarm 10 tot 12 minuten op 750 W.
Roer enkele keren tijdens het verwarmen. Doe de jam meteen in glazen jampotjes met schroefdeksel. Laat deze 5 minuten met de deksel erop staan.

PUDDING MAKEN
Meng de puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer goed. Gebruik een geschikte schaal van pyrexglas met deksel. Verwarm afgedekt 6 ½ tot 7 ½ minuten op 750 W. Roer enkele keren tijdens het verwarmen.

AMANDELEN ROOSTEREN
Spreid 30 g amandelschaafsel gelijkmatig uit op een middelgroot bord.
Roer enkele keren door tijdens het roosteren: 3 ½ tot 4 ½ minuten op 600 W.
Laat het nog 2 tot 3 minuten in de oven staan. Gebruik ovenwanten als u het bord uit de oven haalt!

Magnetronoven schoonmaken

De volgende onderdelen van uw magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om te voorkomen dat vet- en etensresten gaan vastkoeken:

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en deurrubbers***
- ***Plateau en loopring***

☞ Zorg dat de deurrubbers **ALTIJD** schoon zijn en dat de ovendeur goed sluit.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een lauwwarm sopje. Daarna zeepresten verwijderen en goed droogmaken.
2. Verwijder spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. Dan afspoelen en droogmaken.
3. Om geurtjes en vastzittende etensresten te verwijderen plaatst u een kopje aangelengd citroensap op het plateau en schakelt u de magnetron 10 minuten met vol vermogen in.
4. Maak het plateau dat in de vaatwasmachine kan schoon als dat nodig is.

✉ Zorg dat er **NOOIT** water in de ventilatieuitgangen wordt gemorst. Gebruik NOOIT bijtende, schurende of chemische reinigingsmiddelen. Zorg bij het schoonmaken van de deurafdichtingen dat geen vuilresten:
- gaan vastkoeken,
- en verhinderen dat de deur goed sluit.

✉ Maak de magnetron na ieder gebruik direct schoon met een mild schoonmaakmiddel, maar laat de magnetronoven eerst afkoelen om verwondingen te voorkomen.

Magnetronoven opbergen en repareren

Bij service aan of het opbergen van uw magnetronoven gelden enkele simpele voorzorgsmaatregelen.

Gebruik de oven nooit als de deur of de deurvergrendeling beschadigd is:

- ***Gebroken scharnier***
- ***Versleten afdichtingen***
- ***Beschadigde of verbogen behuizing***

Laat alle reparaties over aan een erkende en gespecialiseerde technicus.

☛ Verwijder **NOOIT** de behuizing van de magnetronoven. Bij een defect of als u twijfelt aan de juiste werking:
- de netsteker uit de wandcontactdoos trekken,
- en contact opnemen met de dichtstbijzijnde service-dienst.

✉ Als u de magnetronoven tijdelijk wilt opbergen, kies dan een droge en stofvrije opbergruimte.
- Reden: Vocht en condens kunnen onderdelen in de magnetronoven aantasten.

✉ Deze magnetronoven is niet bedoeld voor industrieel gebruik.

Technische gegevens

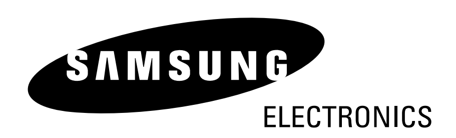
SAMSUNG streeft continu naar produktverbetering. Zowel de technische gegevens als de inhoud van deze handleiding kan daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

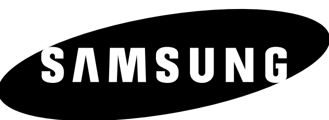
Model	**CE2618N**
Netspanning	230V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen Microgolffunctie Grill Combinatieprogramma	 1200 W 1100 W 2300 W
Afgegeven vermogen	100 W / 750 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x D x H) Buitenmaten Ovenruimte	 489 x 275 x 383 mm 306 x 181 x 320 mm
Inhoud	17 liter
Gewicht Netto	 ong. 14,5 kg

Opmerking

NL

Opmerking

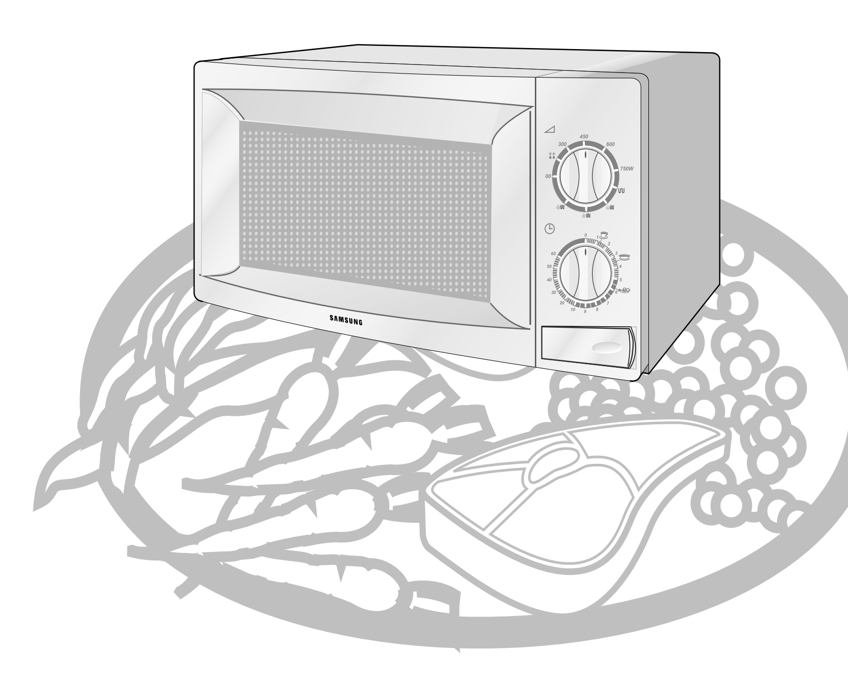

SAMSUNG
ELECTRONICS



FOUR À MICRO-ONDES

Mode d’emploi et conseils de cuisson

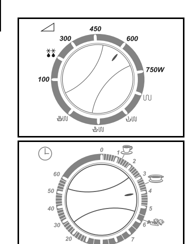
CE2618N



F

Aide-mémoire

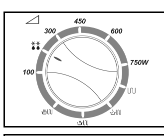
Si vous souhaitez cuire un plat



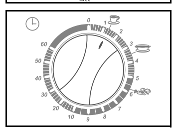
1. Mettez le plat dans le four.
   Sélectionnez le niveau de puissance en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.

2. Choisissez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps.

Si vous souhaitez décongeler un plat

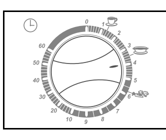


1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur ⁑ (180W).



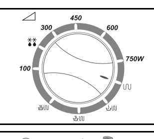
2. Choisissez le temps de décongélation en tournant le bouton de sélection du temps.

Si vous souhaitez augmenter ou diminuer le temps de cuisson

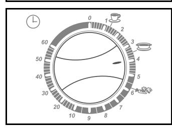


Laissez le plat dans le four.
Ajustez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps.

Si vous souhaitez griller un plat

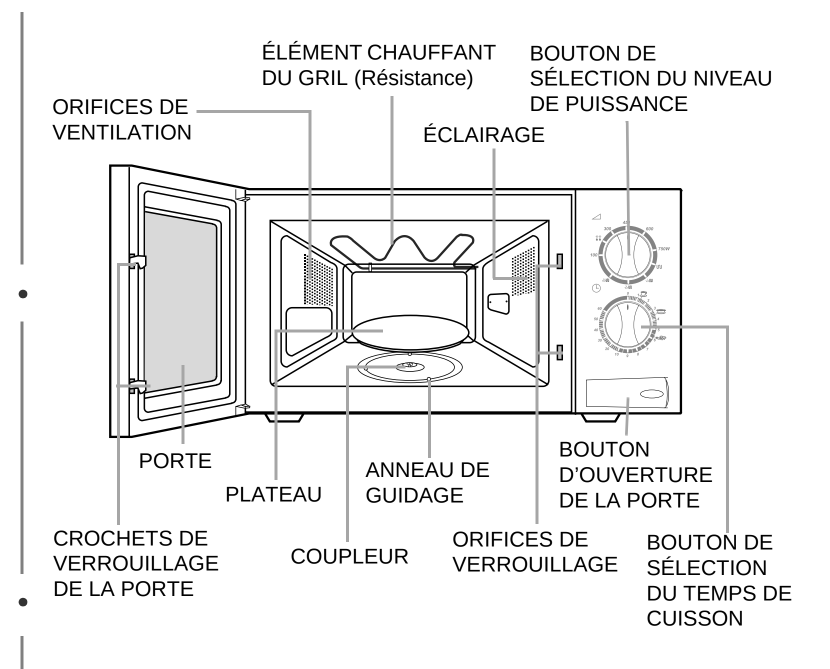


1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône gril (ᗯ).



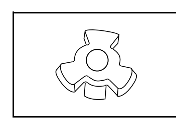
2. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps.

Four

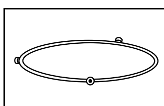


Accessoires

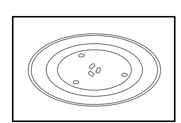
Selon le modèle de four à micro-ondes acheté, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.



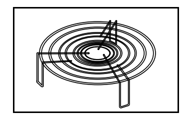
1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.
   Objet: le coupleur fait tourner le plateau.



2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.
   Objet: l'anneau de guidage supporte le plateau.



3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.
   Objet: ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il est facile de le retirer pour le nettoyer.

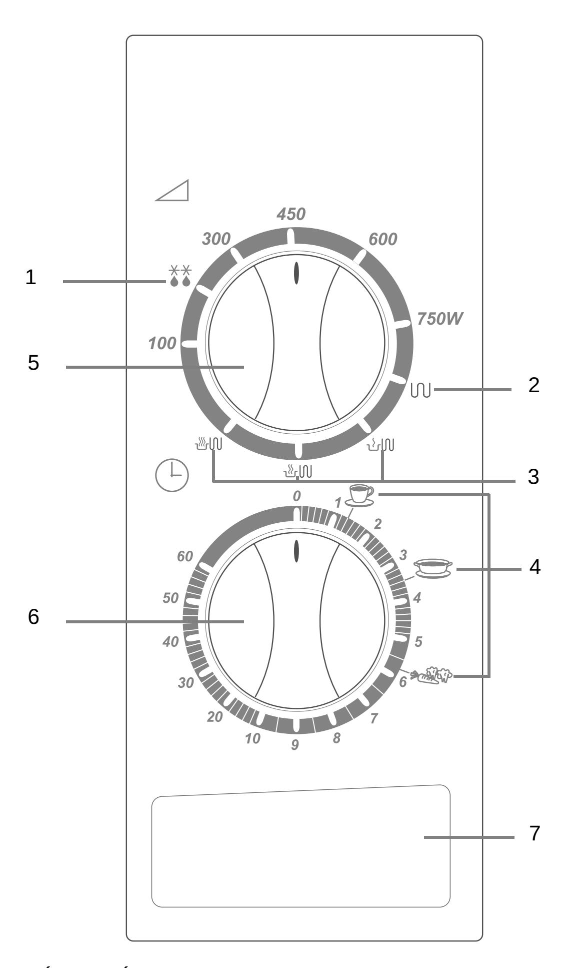


4. **Grille métallique**, à placer sur le plateau.
   Objet: la grille métallique peut être utilisée en mode gril et en mode combiné (micro-ondes + gril).

☛ N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau.

Panneau de commande

F



1. DÉCONGÉLATION
2. MODE GRIL
3. MODE COMBINÉ(MICRO-ONDES + GRIL)
4. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE INSTANTANÉ
5. BOUTON DE SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
6. BOUTON DE SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON
7. BOUTON D'OUVERTURE DE LA PORTE

F

Utilisez ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- ***précautions d'emploi,***
- ***récipients et ustensiles recommandés,***
- ***conseils utiles.***

À l'intérieur de la couverture, un aide-mémoire décrit les quatre opérations de base :

- ***cuire un plat (avec votre four à micro-ondes),***
- ***décongeler un plat,***
- ***griller un plat,***
- ***ajouter du temps de cuisson.***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez les illustrations des modèles de four et plus particulièrement des panneaux de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas-à-pas emploient trois symboles :


Important


Remarque


Avertissement

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes.

(a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec et doux.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.
Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
(2) charnières de porte (cassées ou lâches),
(3) cordon d'alimentation.

(d) Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

Précautions d'emploi.

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le précieusement pour vous y reporter ultérieurement.

Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

1. N'utilisez **AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes:
- plats métalliques,
- assiettes avec décorations dorées ou argentées,
- brochettes, fourchettes, etc.

Raison: ils provoquent des arc électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.

2. **NE** réchauffez **JAMAIS** :
- des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide.
  Exemple : petits pots pour bébé.
- des aliments hermétiques.
  Exemple : oeufs, noix en coquille, tomates.

Raison: l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.
Astuce: retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.

3. **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à vide :
Raison: cela pourrait endommager les parois du four.
Astuce: laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.

4. **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec des torchons ou des papiers.
Raison: les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.

5. Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.
Raison: certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc très chauds.

6. **NE** touchez **PAS** les éléments chauffants ni les parois intérieures du four.
Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez-le d'abord refroidir.

7. Pour réduire le risque de feu à l’intérieur du four :
- n’y rangez aucun produit inflammable,
- retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
- n’utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
- en cas d’apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.

8. Faites **TOUJOURS** très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
- Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
- Remuez pendant la cuisson si nécessaire et **TOUJOURS** après.
- Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est top chaud.
- Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

  Raison: lorsque vous réchauffez des liquides, l’ébullition peut être “à retardement” ce qui signifie qu’elle peut être atteinte une fois le récipient sorti du four. Vous risquez de vous ébouillanter par inattention.
- Si vous vous ébouillantez :
  * plongez la partie ébouillantée dans de l’eau froide au moins dix minutes,
  * couvrez avec un pansement sec et propre,
  * n’appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
- Vérifiez **TOUJOURS** la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
- **NE** chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.

9. Veillez à ne pas endommager le cordon d’alimentation.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l’eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- N’utilisez pas l’appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.

10. Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.
Raison: l’air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.

11. Conservez l’intérieur du four propre.
Raison: des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.

12. Un “cliquettement” peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.
Raison: ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

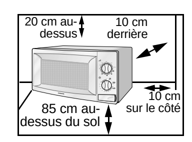
13. Lorsque le four fonctionne à vide, l’alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d’attente d’environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
Pendant la cuisson, regardez de temps à autre dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

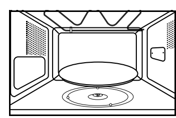
IMPORTANT
NE permettez **JAMAIS** aux jeunes enfants d’utiliser le four à micro-ondes ou de jouer avec, et **NE** les laissez **PAS** sans surveillance à proximité du four en fonctionnement. Des objets pouvant attitrer leur attention (bonbons, jouets, etc.) **NE** doivent **JAMAIS** être rangés à l’intérieur ou au-dessus du four.

Installez votre four à micro-ondes

Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.



1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation. Cet appareil doit être installé à une hauteur d'au moins 85 cm au-dessus du sol.



2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau.
   Vérifiez que le plateau est correctement installé.

3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

☛ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

☛ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz avec mise à la terre. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, contactez votre revendeur ou le service-après vente **SAMSUNG** le plus proche.

☛ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.

☛ Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

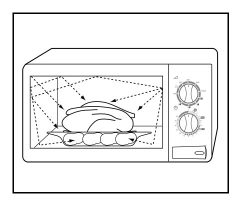
Comment fonctionne un four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence, l'énergie dissipée permettant de cuire et de réchauffer des aliments sans altérer ni leur couleur ni leur forme.

À l'aide de votre four à micro-ondes, vous pouvez :

- ***décongeler,***
- ***réchauffer ou cuire en mode instantané,***
- ***cuire.***

Principe de cuisson



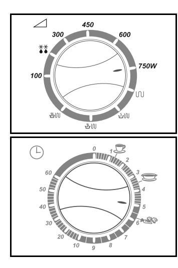
1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont distribuées de façon homogène à l'aide du plateau tournant. De cette manière, les aliments cuisent uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit ensuite par diffusion de la chaleur à l'intérieur des aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité,
   - contenu en eau,
   - température initiale (ambiante ou réfrigérée).

☛ Le centre des aliments étant cuit par diffusion de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque les aliments sont sortis du four. Les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans ce mode d'emploi doivent donc être respectés pour assurer:
- la cuisson homogène des aliments (jusqu'au centre),
- une température uniforme.

Vérifiez que votre four fonctionne correctement

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.

Mettez un verre d'eau sur le plateau.



1. Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.
2. Réglez un temps de 4 à 5 minutes en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson.

✉ Le four doit être correctement raccordé au secteur. Le plateau doit être installé dans le four. Si vous sélectionnez un niveau de puissance autre que le maximum, il faudra plus longtemps pour faire bouillir l'eau.

Problèmes et solutions

Si vous êtes confronté à l'un des problèmes énumérés ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.

◆ Ces phénomènes sont normaux:
- Condensation à l'intérieur du four.
- Flux d'air autour de la porte et du four.
- Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
- Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.

◆ Le four ne démarre pas lorsque vous tournez le bouton de sélection du temps de cuisson.
- La porte est-elle bien fermée ?

◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits.
- Avez-vous sélectionné le temps de cuisson correctement?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique ?

◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
- Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
- Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?

◆ Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
- Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique à l'intérieur du four ?
- Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?

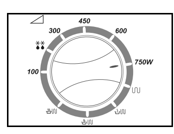
◆ Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
- Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. C'est normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.

✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

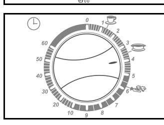
Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments. Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.

Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.

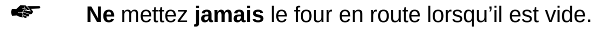




1. Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance. **(PUISSANCE DE CUISSON MAXIMALE : 750W)**



2. Indiquez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection approprié.
   Résultat: l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre.



☛ **Ne** mettez **jamais** le four en route lorsqu'il est vide.

✉ Pour changer le niveau de puissance en cours de cuisson, tournez le bouton de sélection du niveau de puissance.

Niveaux de puissance

Vous pouvez choisir entre sept niveaux.

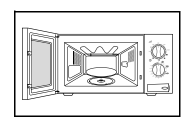
Niveau	Puissance	
	Micro-ondes	Gril
MAXIMUM	750 W	-
MOYEN ELEVÉ	600 W	-
MOYEN	450 W	-
MOYEN-BAS	300 W	-
DÉCONGÉLATION( )	180 W	-
BAS/TIÈDE	100 W	-
GRIL	-	1100 W
SIMULT( )	300 W	1100 W
SIMULT( )	450 W	1100 W
SIMULT( )	600 W	1100 W

✉ Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.

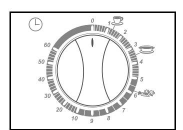
✉ En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les aliments.

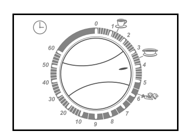


1. Pour arrêter la cuisson temporairement, ouvrez la porte.
   Résultat: la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte.



2. Pour arrêter la cuisson complètement, positionnez le bouton de sélection du temps de cuisson sur "0".

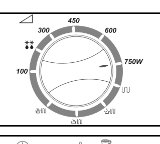
Ajustez le temps de cuisson



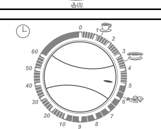
Ajustez le temps de cuisson restant en tournant le bouton de sélection du temps.

Cuisez ou réchauffez un plat en mode instantané

Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Sélectionnez la puissance de cuisson maximale en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance.



2. Sélectionnez l'icône de cuisson instantanée appropriée (boissons, soupe/sauce ou légumes frais) en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson.

☒ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Temps pour le réchauffage ou la cuisson en mode instantané

Voici quelques conseils et recommandations utiles pour cuire ou réchauffer des aliments avec le mode de cuisson instantanée.

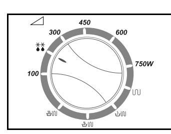
Icône	Aliment	Puissance	Quantité	Temps de cuisson	Temps de repos
☕	Boissons	750 W	150 ml	1min. 20sec.	1 à 2 min.
🍲	Soupe/Sauce (réfrigérées)	750 W	200 à 250 g	3min. 30sec.	2 à 3 min.
🥦	Légumes frais	750 W	300 à 350 g	5min. 50sec.	3 min.

F

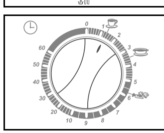
Décongelez un plat manuellement

La décongélation manuelle vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille, du poisson, du pain ou des gâteaux.

Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Positionnez le bouton de sélection du niveau de puissance sur ⁂ (180W).

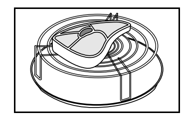


2. Réglez le temps de décongélation en tournant le bouton approprié.
Résultat: la décongélation commence.

✉ N’utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Choisissez les accessoires

Utilisez des récipients garantis micro-ondes. N’utilisez pas de barquettes ou de plats en plastique, de gobelets en carton, de serviettes en papier, etc.



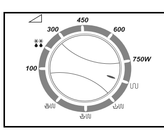
Si vous souhaitez sélectionner le mode combiné micro-ondes + gril, utilisez uniquement des plats garantis à la fois micro-ondes et four classique. Des récipients ou ustensiles métalliques pourraient endommager votre four.

✉ Pour plus de renseignements sur les récipients et ustensiles garantis micro-ondes, reportez-vous à la section “Guide des récipients”, page 12 .

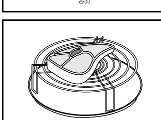
Cuisez un plat au gril

Le gril vous permet de chauffer et de faire dorer des aliments rapidement, sans utiliser les micro-ondes.

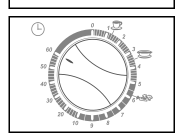
À cet effet, une grille métallique est fournie avec le four.



1. Préchauffez le gril à la température appropriée en positionnant le bouton de sélection du niveau de puissance sur l'icône gril ( ) et en sélectionnant le temps de préchauffe à l'aide du bouton de sélection du temps.



2. Ouvrez la porte et placez la nourriture sur la grille.



3. Sélectionnez le temps approprié (60 minutes, par exemple).
<u>Résultat:</u> la cuisson démarre.

✉ Ne vous inquiétez pas si l'élément chauffant s'allume et s'éteint par intermittence en mode gril. Cela permet d'éviter la surchauffe du four.

☛ Utilisez toujours des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds.

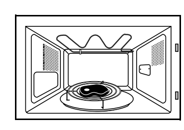
☛ Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril

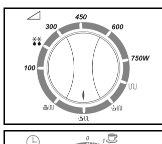
Vous pouvez également combiner la cuisson aux micro-ondes et le gril pour cuire les aliments rapidement et les dorer en même temps.

☛ Utilisez **TOUJOURS** des récipients et ustensiles garantis à la fois four à micro-ondes et four classique. Les plats en verre ou en céramique sont les mieux adaptés à la cuisson en mode combiné, car ils facilitent la pénétration uniforme des micro-ondes dans les aliments.

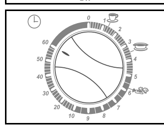
☛ Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds.



1. Ouvrez la porte du four en appuyant sur le bouton d'ouverture de la porte situé en bas à droite du panneau de commande. Placez les aliments sur la grille, puis posez cette dernière sur le plateau. Fermez la porte.



2. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en tournant le bouton de sélection du niveau de puissance (, ,).



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection du temps (60 minutes, par exemple).
<u>Résultat:</u> la cuisson démarre.

✉ La puissance de cuisson maximale pour le mode combiné micro-ondes + gril est de 600 W.

F

Guide des récipients

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.

Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d’aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d’emballage.
Emballage “fast-food”		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	✗	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats et attaches pour sacs de congélation	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts.
• Papier absorbant	✓	Permet d’absorber un excès d’humidité.
• Papier recyclé	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D’autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N’utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l’humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l’humidité et d’éviter des éclaboussures.

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent les aliments, attirées et absorbées par l’eau, les matières grasses et le sucre.
Elles permettent d’accélérer la circulation des molécules dans les aliments. La circulation rapide des molécules entraîne des frottements, et la chaleur qui en résulte permet de cuire les aliments.

CUISSON

Récipients adaptés à la cuisson aux micro-ondes
Pour un rendement optimal, les micro-ondes doivent circuler librement sans être retenues par le récipient utilisé. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l’acier inoxydable, l’aluminium ou le cuivre ; en revanche, elles peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier et le bois. Par conséquent, les aliments ne doivent jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes
Les micro-ondes conviennent à de nombreux aliments, parmi lesquels les légumes frais ou congelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, crèmes anglaises, soupes, conserves et autres condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D’une façon générale, la cuisson aux micro-ondes est parfaitement adaptée aux aliments traditionnellement cuits sur une table de cuisson. Ainsi, vous pouvez faire fondre du beurre ou du chocolat avec votre four à micro-ondes (pour plus de renseignements, reportez-vous à la section sur les astuces micro-ondes, en page 21).

Nécessité de recouvrir les aliments pendant la cuisson
En recouvrant les aliments pendant la cuisson, l’eau qu’ils contiennent se transforme en vapeur et contribue alors au processus de cuisson. Vous pouvez recouvrir les aliments de différentes façons : à l’aide d’une assiette en céramique, d’un couvercle ou d’un film en plastique (garanti micro-ondes).

Temps de repos
Le temps de repos permet à la température de se répartir uniformément après la cuisson.

Conseils de cuisson pour les légumes congelés

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez recouvert pendant le temps de repos.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Épinards	150g	600W	5 à 6	2 à 3	Ajoutez 15 ml d’eau froide (1 cuillère à soupe).
Brocoli	300g	600W	9½ à 10½	2 à 3	Ajoutez 30 ml d’eau froide (2 cuillères à soupe).
Petits pois	300g	600W	8 à 9	2 à 3	Ajoutez 15 ml d’eau froide (1 cuillère à soupe).
Haricots verts	300g	600W	8½ à 9½	2 à 3	Ajoutez 30 ml d’eau froide (2 cuillères à soupe).
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	300g	600W	8 à 9	2 à 3	Ajoutez 15 ml d’eau froide (1 cuillère à soupe).
Mélange de légumes (cuisine chinoise)	300g	600W	8½ à 9½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d’eau froide (1 cuillère à soupe).

F

Conseils de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz: utilisez un grand saladier en verre avec couvercle. Ajoutez l'eau froide et laissez le couvercle pendant la cuisson. (Sachez que le riz gonfle et double de volume pendant la cuisson.)
Lorsque la cuisson est terminée, remuez avant de laisser reposer, puis ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre.
Remarque : le riz n'absorbe pas forcément toute l'eau pendant la cuisson. N'hésitez pas à l'égoutter avant de servir.

Pâtes: utilisez un grand saladier en verre. Ajoutez l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez. Ne recouvrez pas pendant la cuisson. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer avec un couvercle et égouttez avant de servir.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Riz blanc (pré-cuit)	250g	750W	15 à 16	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz brun (pré-cuit)	250g	750W	20 à 21	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz ordinaire + riz sauvage)	250g	750W	16 à 17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + blé)	250g	750W	17 à 18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250g	750W	10 à 12	5	Ajoutez 1 l d'eau chaude.

Conseils de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g de légumes, à moins qu'une autre quantité ne soit spécifiée dans le tableau ci-dessous. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts.
Remuez une fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez reposer avec le couvercle pendant trois minutes.

Astuce: découpez les légumes en morceaux de taille similaire. Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Tous les légumes frais doivent être cuits à puissance de cuisson maximale (750 W).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Brocoli	250g	4 à 4½	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Placez les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250g	5½ à 6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillères à soupe).
Carottes	250g	4½ à 5	3	Découpez les carottes en rondelles.
Chou-fleur	250g	5 à 5½	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Recoupez les gros bouquets en deux. Placez les tiges vers le centre.
Courgettes	250g	3½ à 4	3	Découpez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) ou une noix de beurre. Cuisez jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250g	3½ à 4	3	Découpez les aubergines en petites rondelles et arrosez d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	4½ à 5	3	Coupez les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1½ à 2 3 à 3½	3	Nettoyez les champignons. Laissezles en entier s'ils sont petits. S'ils sont assez gros, découpezles en lamelles. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez du sel et du poivre. Égouttez avant de servir.
Oignons	250g	5½ à 6	3	Émincez les oignons ou coupez-es en deux. Ajoutez uniquement 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe).
Poivrons	250g	4½ à 5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250g 500g	4 à 5 7 à 8	3	Pesez les pommes de terre épluchées, puis coupezles en morceaux de taille similaire.
Navets	250g	5 à 5½	3	Coupez les navets en petits cubes.

RÉCHAUFFAGE

Le four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments en infiniment moins de temps qu'un four traditionnel ou qu'une table de cuisson.
Reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage. Les temps donnés dans les tableaux sont fixés en considérant que la température ambiante des liquides se situe entre 18°C et 20°C, et que la température d'un aliment réfrigéré se situe entre 5°C et 7°C.

Préparer et recouvrir les aliments
Évitez de réchauffer des aliments trop gros comme un rôti, car il aurait tendance à trop cuire et à se dessécher à l'extérieur avant que son centre ne soit bien chaud. Pour obtenir un résultat optimal, découpez les aliments en plusieurs morceaux ou tranches.

Régler le niveau de puissance et mélanger
Certains aliments peuvent être réchauffés à 750 W, tandis que d'autres nécessitent une puissance de 600 W, 450 W ou 300 W.
Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des pages suivantes. Il est préférable de réchauffer un aliment en choisissant un niveau de puissance relativement bas lorsqu'il s'agit d'un aliment délicat, de quantités importantes ou si l'aliment risque de se réchauffer très rapidement (tartelettes sucrées, par exemple).

Pour obtenir un résultat optimal, remuez ou retournez pendant le réchauffage. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Faites particulièrement attention lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez les liquides dans le four pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
Évitez de gâcher les aliments en les faisant cuire trop longtemps. Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson et d'ajouter ensuite du temps, si nécessaire.

Chauffer et laisser reposer
Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, nous vous conseillons de noter les temps de cuisson pour référence ultérieure.
Veillez toujours à ce que les aliments réchauffés soient chauds à l'extérieur et à l'intérieur.
Lorsque le réchauffage est terminé, laissez les aliments reposer pendant un court instant afin que la température se répartisse uniformément.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage se situe entre 2 et 4 minutes, à moins qu'une autre valeur ne soit spécifiée dans les tableaux des pages suivantes.
Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux précautions d'emploi.

CONSEILS POUR RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez reposer au moins 20 secondes pour bien répartir la chaleur.
Remuez pendant la cuisson si nécessaire, et TOUJOURS après. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

CONSEILS POUR RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

Aliments pour bébé:
placez l'aliment dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez de nouveau, puis vérifiez la température avant de servir. La température recommandée pour ce type d'aliments se situe entre 30°C et 40°C.

Lait pour bébé:
versez le lait dans un biberon stérilisé. Réchauffez sans recouvrir. Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Agitez avant de laisser reposer et avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. La température recommandée pour le lait est d'environ 37°C.

Remarque:
la température des aliments pour bébé doit absolument être vérifiée avant de les servir afin d'éviter les brûlures. Reportez-vous au tableau de la page 16 pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage.

F

Réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 bol)	750W	1½ à 2 2 à 2½	1 à 2	Versez la boisson dans une tasse ou un bol en céramique sans recouvrir. Placez la tasse ou le bol au centre du plateau. Remuez avant et après le temps de repos.
Soupe (réfrigérée)	250g	750W	3½ à 4	2 à 3	Versez la soupe dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350g	600W	5½ à 6½	2 à 3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec de la sauce (réfrigérées)	350g	600W	4½ à 5½	3	Disposez les pâtes (spaghetti ou coquillettes) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes fourrées avec de la sauce (réfrigérées)	350g	600W	5 à 6	3	Disposez les pâtes fourrées (ravioli ou tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Assiette garnie (réfrigérée)	350g 450g	600W	5½ à 6½ 6½ à 7½	3	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes.

Réchauffer des aliments pour bébé et du lait

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190g	600W	30sec.	2 à 3	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	600W	20sec.	2 à 3	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Lait	100ml 200ml	300W	30 à 40sec. 1min. à 1min. 10sec.	2 à 3	Remuez ou agitez, puis versez dans un biberon stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau. Cuisez sans couvercle. Remuez et laissez reposer pendant au moins deux minutes. Remuez de nouveau et vérifiez la température avant de servir.

DÉCONGÉLATION

Le four à micro-ondes est un appareil parfaitement adapté pour décongeler des aliments rapidement, ce qui est très pratique lorsque des amis arrivent chez vous à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement dégelée avant de démarrer la cuisson. Retirez toute attache métallique et tout élément d'emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler.

Placez la volaille congelée dans un plat sans couvercle. Retournez à mi-parcours, videz le jus de décongélation et retirez les abats dès que possible. Vérifiez la température de la volaille de temps en temps pour vous assurer qu'elle reste constante.

Si les parties les plus petites et les plus fines de l'aliment à décongeler commencent à tiédir, elles peuvent être protégées en les enveloppant avec des bandelettes de papier d'aluminium pendant la décongélation.

Si la partie externe de la volaille devient tiède, arrêtez le four et laissez reposer pendant 20 minutes avant de reprendre la décongélation.

Laissez toujours reposer le poisson, la viande et la volaille afin de terminer la décongélation. Le temps de repos varie en fonction de la quantité à décongeler. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce: les aliments plats et fins décongèlent plus facilement que les aliments épais, et plus les quantités sont réduites, plus la décongélation est rapide. N'oubliez pas cette astuce lorsque vous congelez ou décongelez des aliments.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour décongeler des aliments dont la température est située entre -18°C et -20°C.

F

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en réglant votre four sur le niveau de puissance de décongélation (180 W, ⁑).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Viande				
Viande hachée	250g 500g	5 à 6 10 à 12	5 à 25	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les bords fins avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Côtelettes de porc	250g	5½ à 6½		
Volaille				
Morceaux de poulet	500g (2morceaux)	13 à 14	15 à 40	Utilisez une assiette plate en céramique. Disposez le poulet côté peau vers le bas s'il s'agit de morceaux découpés, côté bréchet vers le bas s'il s'agit d'un poulet entier. Protégez les extrémités des ailes et des pattes avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Poulet entier	900g	26 à 28		
Poisson				
Filets	200g (2filets) 400g (4filets)	6 à 7 10 à 12	5 à 15	Mettez les filets congelés au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Protégez les parties très fines avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Fruits				
Baies	250g	5½ à 6½	5 à 10	Disposez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain				
Petits pains individuels (50g environ)	2 pcs 4 pcs	1 à 1½ 3 à 3½	5 à 20	Placez les petits pains en rond ou le pain entier horizontalement sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez à mi-parcours.
Toast/ Sandwich	250g	4½ à 5		
Pain noir (à base de blé et de seigle)	500g	8 à 10		

GRIL

L'élément chauffant du gril (ou résistance) se situe sous la voûte du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne.
La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément.
Pour faire dorer les aliments plus rapidement, faites préchauffer le gril pendant quatre minutes.

Récipients adaptés au mode gril

Utilisez des plats résistant aux flammes. Les plats peuvent être métalliques ou présenter des parties métalliques.
N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode gril

Le mode gril convient à de nombreux aliments, parmi lesquels les côtelettes, les saucisses, les steaks, les hamburgers, les tranches de bacon et de jambon fumé, les portions de poisson, les sandwichs et les amuse-bouche.

ATTENTION:

Lorsque vous utilisez le mode gril seul, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position verticale.
Placez toujours les aliments sur la grille haute, sauf indication contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson allie la chaleur par rayonnement provenant du gril à la rapidité de la cuisson par micro-ondes. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément.
Trois modes combinés sont disponibles avec ce four:
600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Récipients adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Veillez à utiliser des récipients garantis micro-ondes. En outre, les plats doivent résister aux flammes.
N'utilisez pas de plats métalliques en mode combiné.
N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Le mode combiné micro-ondes + gril convient à tout type d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés ou gratinés (des pâtes au gratin, par exemple) ainsi qu'aux aliments nécessitant un temps de cuisson très court pour les faire dorer sur le dessus.
Ce mode peut également servir pour des aliments plus gros généralement appréciés lorqu'ils sont dorés et croustillants sur le dessus (des morceaux de poulet, par exemple). Dans ce cas, retournez les morceaux de poulet à mi-cuisson.
Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

ATTENTION:

Lorsque vous utilisez le mode combiné micro-ondes + gril, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position verticale.
Placez les aliments sur la grille haute, à moins qu'il ne soit recommandé de placer les aliments directement sur le plateau.
Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Les aliments doivent être retournés si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.

Conseils pour faire griller des aliments congelés

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments congelés	Quantité	Puiss-ance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Petits pains individuels (50g chacun)	2 petits pains 4 petits pains	Micro-ondes + gril	300W+ gril 1 à 1½ 2 à 2½	Mode gril seul 1 à 2 1 à 2	Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Retournez-les et faites-les griller pour qu'ils soient plus ou moins croustillants, selon vos goûts. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes + garniture (tomates, fromages, jambon, etc.)	250 à 300g (2 baguettes)	450 W + gril	7½ à 8½	--	Disposez les baguettes de la façon suivante : au centre de la grille pour une seule baguette, à côté l'une de l'autre sur la grille pour deux ou trois baguettes. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode combiné.
Mini-quiches/ Mini-pizzas	250 à 300g (9 pièces)	300 W + gril	10 à 12	--	Répartissez les quiches et les pizzas sur la grille.
Gratin (légumes ou pommes de terre)	400g	450 W + gril	13 à 15	--	Placez le gratin congelé dans un plat rond en verre, puis posez ce dernier sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode combiné.
Pâtes (cannelloni, macaroni ou lasagnes)	400g	600 W + gril	15 à 17	--	Placez les pâtes congelées dans un plat rectangulaire en verre, puis posez ce dernier directement sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Gratin de poisson	400g	600 W + gril	16 à 18	--	Placez le gratin de poisson dans un plat en verre. Disposez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Nuggets de poulet	250g	450 W + gril	5 à 5½	4 à 4½	Placez les nuggets sur la grille.
Frites au four	250g	450 W + gril	9 à 11	4 à 6	Étalez les frites congelées sur du papier sulfurisé sur la grille.

F

Conseils pour griller des aliments frais

Faites préchauffer le gril en activant le mode gril pendant quatre minutes.
Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puiss-ance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Toasts	4 toasts (25g chacun)	Mode gril seul	3½ à 4½	4½ à 5½	Disposez les toasts l'un à côté de l'autre sur la grille.
Petits pains (déjà cuits)	2 à 4	Mode gril seul	2 à 3	1 à 2	Commencez la cuisson en disposant les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau.
Tomates gratinées	200g (2tomates) 400g (4tomates)	300 W + gril	3½ à 4½ 6 à 7	--	Coupez les tomates en deux. Saupoudrez de fromage râpé. Disposez les moitiés de tomate en cercle dans un plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille.
Toasts hawaïens (ananas, jambon, tranches de fromage)	2 toasts (300g)	450 W + gril	4 à 5	--	Faites d'abord griller les toasts. Placez les toasts garnis sur la grille. Disposez- les à l'opposé l'un de l'autre. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre en robe de chambre	250g 500g	600 W + gril	5 à 6 7 à 8	--	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté arrondi vers le bas.
Morceaux de poulet	450 à 500g (2 mor-ceaux)	300 W + gril	8½ à 9½	9 à 10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les morceaux en cercle, les ailes et les pattes au centre. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau (taille moyenne)	400g (4 côte-lettes)	Mode gril seul	11 à 13	8 à 9	Badigeonnez les côtelettes d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les côtelettes en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.
Pavés de porc	250g (2 pavés)	Micro-ondes + gril	(300W+ Grill) 7 à 9	(Mode gril seul) 6 à 8	Badigeonnez les pavés d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les pavés en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.
Pommes au four	1 pomme (200g environ) 2 pommes (400g environ)	300 W + gril	5 à 6 6½ à 7½	--	Retirez le trognon, puis garnissez l'intérieur de raisins secs et de confiture. Ajoutez des amandes effilées sur le dessus. Disposez les pommes dans un plat en verre. Posez ce dernier directement sur le plateau.

Conseils de cuisson(suite)

ASTUCES MICRO-ONDES

FAIRE FONDRE DU BEURRE
Placez 50 g de beurre dans un petit récipient en verre. Mettez un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 750 W jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Placez 100 g de chocolat en morceaux dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
Remuez une ou deux fois pendant l'opération.

FAIRE RAMOLLIR DU MIEL CRISTALLISÉ
Placez 20 g de miel cristallisé dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel soit ramolli.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE
Posez les feuilles de gélatine (10 g) à plat dans un récipient d'eau froide et laissez tremper pendant cinq minutes.
Placez les feuilles de gélatine égouttées dans un petit saladier en verre.
Faites chauffer pendant une minute à 300 W.
Remuez après l'opération.

FAIRE UN GLAÇAGE OU UN NAPPAGE (POUR GÂTEAUX)
Mélangez la préparation pour glaçage (14 g environ) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites chauffer sans recouvrir dans un saladier en verre pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 750 W jusqu'à ce que le glaçage ou le nappage soit transparent.
Remuez deux fois pendant l'opération.

FAIRE DE LA CONFITURE
Placez 600 g de fruits (des groseilles et des cassis, par exemple) dans un saladier en verre de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre à confiture et remuez.
Faites cuire 10 à 12 minutes à 750 W en recouvrant.
Remuez souvent pendant la cuisson.
Versez directement dans des pots en verre avec couvercles qui se vissent.
Mettez les couvercles, puis laissez les pots retournés pendant cinq minutes.

FAIRE UN POUDING
Mélangez la préparation pour pouding avec le sucre et le lait (500 ml) en suivant les instructions. Utilisez un saladier en verre avec couvercle.
Faites cuire 6 minutes ½ à 7 minutes ½ à 750 W.
Remuez souvent pendant la cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES
Étalez 30 g d'amandes éffilées dans une assiette en céramique de taille moyenne. Faites dorer pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W en remuant plusieurs fois pendant l'opération.
Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez un gant isolant pour sortir l'assiette du four.

Nettoyez votre four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.

3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronné sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale (750 W).

4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

✉ Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation.
N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :
- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

✉ Nettoyez la cavité du four après chaque utilisation à l'aide d'une solution savonneuse douce. Pour éviter tout risque de brûlures, laissez le four refroidir avant de procéder à son nettoyage.

F

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés:

- ***charnière cassée,***
- ***joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

✉ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.

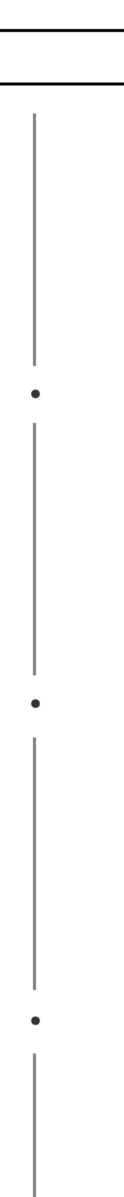
- Raison: la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

✉ Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour utilisation commerciale.

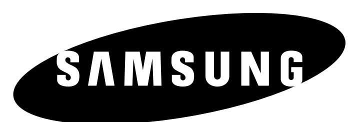
Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèle	**CE2618N**
Source d'alimentation	230 V CA, 50 Hz
Consommation Micro-ondes Gril Mode combiné	 1200 W 1100 W 2300 W
Puissance restituée en micro-ondes	100 W / 750 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75P(31)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.) Extérieures Cavité du four	 489 x 275 x 383 mm 306 x 181 x 320 mm
Capacité	17 litres
Poids Net	 14,5 kg environ



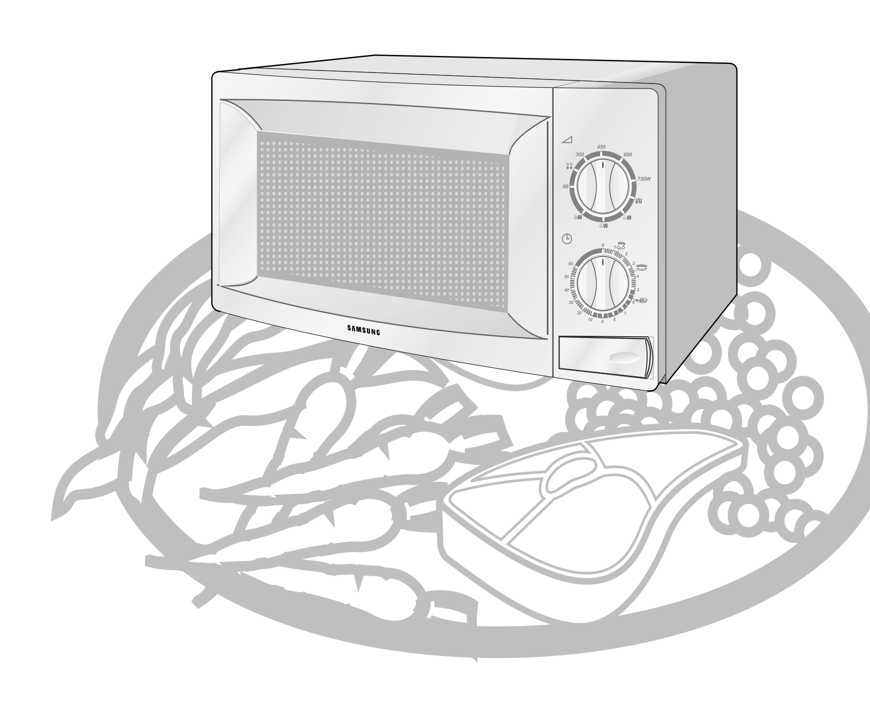

SAMSUNG
ELECTRONICS



MICROWAVE OVEN

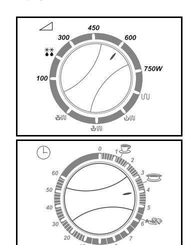
Owner’s Instructions and Cooking Guide

CE2618N



Quick Look-up Guide

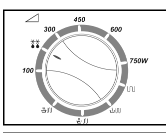
If you want to cook some food

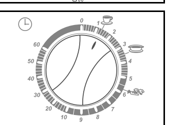


1. Place the food in the oven.
   Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

2. Select the cooking time by rotating the **TIMER** knob.

If you want to defrost some food

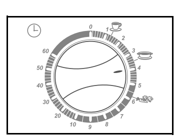




1. Place the frozen food in the oven
   Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to **Defrost**(⁑) symbol.

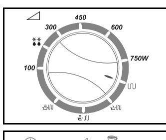
2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

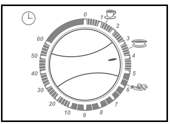
If you want to adjust the cooking time



Leave the food in the oven.
Turn the **TIMER** knob to desired time.

If you want to grill some food

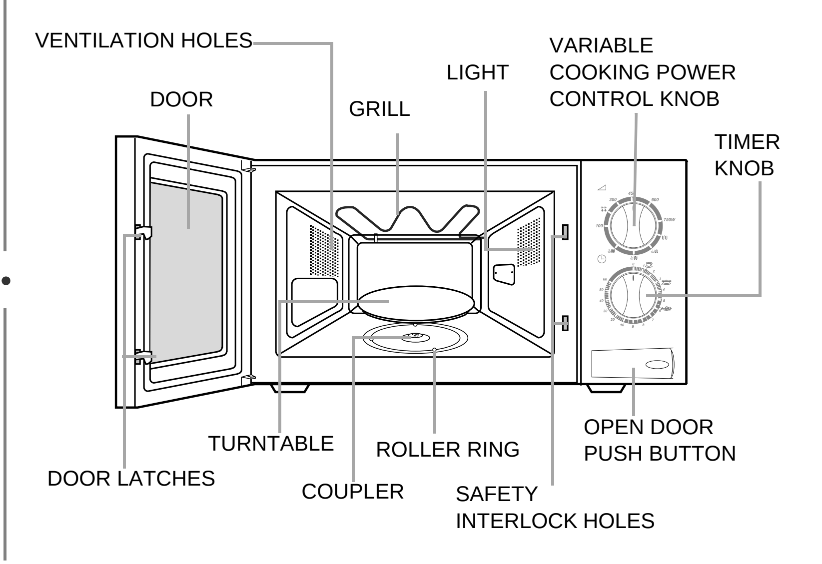




1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to **Grill**(ꟺ) symbol.

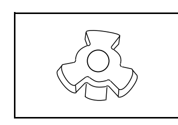
2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.

Oven

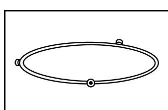


Accessories

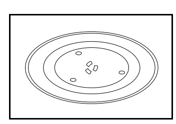
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



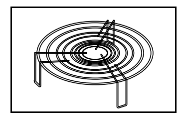
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose The coupler rotates the turntable.



2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose The roller ring supports the turntable.



3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.

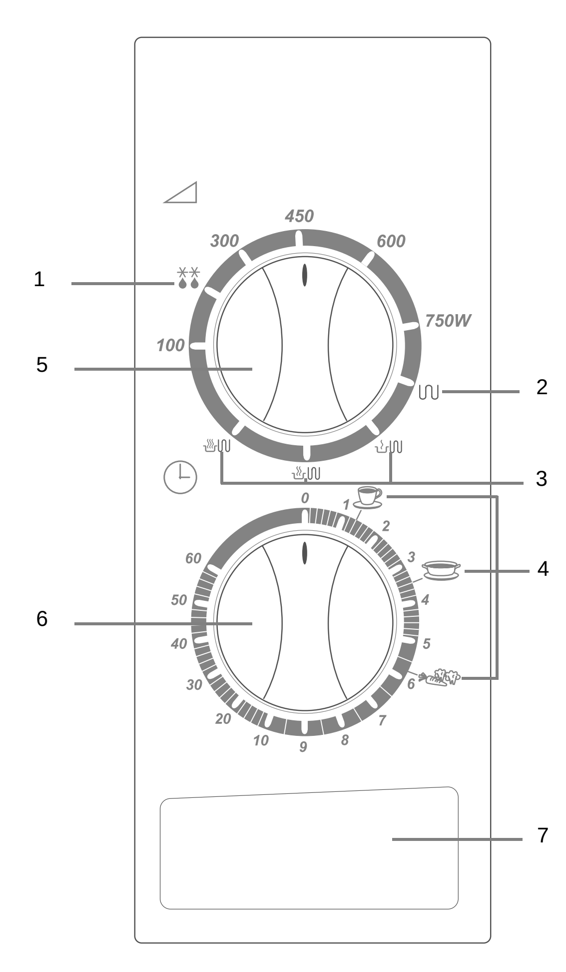


4. **Metal rack**, to be placed on the turntable.
   Purpose The metal rack can be used in grill and combination cooking.

☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Control Panel

GB



1. DEFROST
2. GRILL
3. COMBI
4. INSTANT REHEAT
5. COOKING POWER CONTROL KNOB
6. TIMER KNOB
7. OPEN DOOR PUSH BUTTON

GB

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

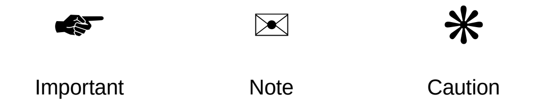
- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Defrosting food***
- ***Grilling food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use three different symbols.



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.
It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

Important Safety Instructions.

Read Carefully and keep for future reference.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
   - Metallic containers
   - Dinnerware with gold or silver trimmings
   - Skewers, forks, etc.

   Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

2. **DO NOT** heat:
   - Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers
     Ex) Baby food jars
   - Airtight food.
     Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

   Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
   Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
   Reason: The oven walls may be damaged.
   Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
   Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
   Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish. The dishes are therefore hot.

6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
   Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   - Do not store flammable materials in the oven
   - Remove wire twist ties from paper or plastic bags
   - Do not use your microwave oven to dry newspapers
   - If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
   - ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
   - Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
   - Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.
   - A risk of delayed eruptive boiling exists.
   - To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

     Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
   - In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
     * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
     * Cover with a clean, dry dressing.
     * Do not apply any creams, oils or lotions.
   - **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
   - **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
   - **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9. Be careful not to damage the power cable.
   - Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
   - Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
    Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
    Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

12. You may notice a "Clicking" sound during operation(especially when the oven is in defrosting).
    Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.

13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.

GB

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

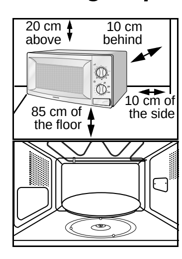
During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Installing Your Microwave oven

Place the oven on a flat, level surface that strong enough to safely bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of above and 85 cm(33 inches) of the floor.
2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.
3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☞ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

☞ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

☞ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

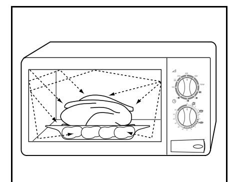
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- ***Defrost***
- ***Instant Reheat/Cook***
- ***Cook***

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

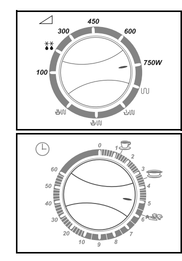
☞ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

Checking that Your Oven is Operating Correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel.

First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIMER** knob. The water should then be boiling.

✉ The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

GB

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

- ◆ This is normal.
  - Condensation inside the oven
  - Air flow around the door and outer casing
  - Light reflection around the door and outer casing
  - Steam escaping from around the door or vents
- ◆ The oven does not start when you turn the **TIMER** knob.
  - Is the door completely closed?
- ◆ The food is not cooked at all
  - Have you set the timer correctly?
  - Is the door closed?
  - Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?
- ◆ The food is either overcooked or undercooked
  - Was the appropriate cooking length set for the type of food?
  - Was an appropriate power level chosen?
- ◆ Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
  - Have you used a dish with metal trimmings?
  - Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
  - Is aluminium foil too close to the inside walls?
- ◆ The oven causes interference with radios or televisions
  - Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.

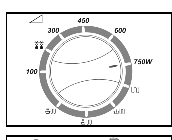
✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

GB

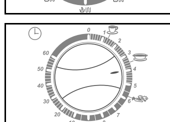
Cooking / Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food. ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob. **(MAXIMUM POWER: 750W)**



2. Set the time by turning **TIMER** knob.
   Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

Power Levels

You can choose among the power levels below.

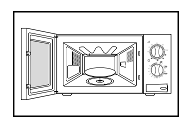
Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	750 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST( )	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI ( )	300 W	1100 W
COMBI ( )	450 W	1100 W
COMBI ( )	600 W	1100 W

✉ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

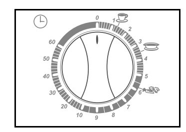
✉ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.

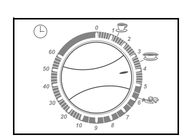


1. To stop temporarily;
   Open the door.
   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door.



2. To stop Completely;
   Turn the **TIMER** knob to “0”.

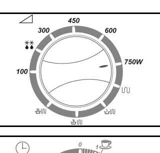
Adjusting the Cooking Time



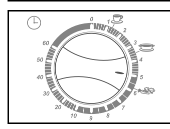
Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIMER** knob.

Using the Instant Reheat/Cook Feature

First, place the food in the center of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to Max Power.



2. Turn the **TIMER** knob to select Instant Reheat. (drinks or soup/sauce, fresh vegetables).

Use only recipients that are microwave-safe.

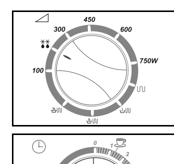
Instant Reheat/Cook Settings

Here are a few tips and recommendations to be followed when cooking or reheating food with whe Instant Reheat and Cooking Feature.

Symbols	Serving Type	Power	Portion	Cooking Time	Standing Time
	Drinks	750 W	150 ml	1 min 20 sec	1-2 mins
	Soup/Sauce (chilled)	750 W	200-250 ml	3 min 30 sec	2-3 mins
	Fresh Vegetables	750 W	300-350 g	5 min 50 sec	3 mins

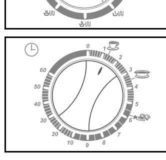
Manual Defrosting Food

The Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish or Bread/ Cake. First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.





1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to ⁂ (180W).

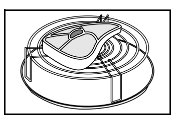


2. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.
   Result : Defrosting begins.

✉ Use only recipients that are microwave - safe.

Choosing the Accessories

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

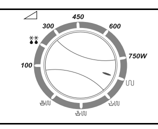


If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

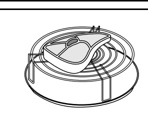
✉ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 12 .

Grilling

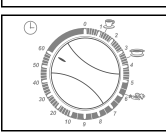
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.



1. Preheat the grill to the required temperature, by turning the **cooking power control knob** to **grill** symbol( ) and turning the **TIMER** knob to the appropriate.



2. Open the door and place the food on the rack.



3. Select the appropriate cooking time by the turning the **TIMER** knob.
   (Example : 60 minutes)
   Result : Cooking start.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

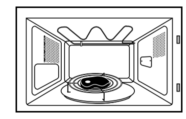
Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

Combining Microwaves and the Grill

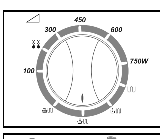
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

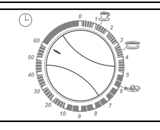
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



2. Turn the **Cooking Power Control knob** to the appropriate power Level (, ,).



3. Turn the **TIMER** knob to select the appropriate time.
   (Example : 60 minutes)
   Result : Cooking start.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600W.

Cookware Guide

GB

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims Glassware	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
Spinach	150g	600W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600W	9½-10½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600W	8½-9½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300g	600W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.

GB

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g	750W	15-16	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g	750W	20-21	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	750W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	750W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	750W	10-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (750 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g	4-4½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g	5-5½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 750 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

GB

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40sec. 1min. to 1min.10sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tec, water with room temperature)	150ml (1 cup) 250ml (1 mug)	750W	1½-2 2-2½	1-2	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup (150ml) or mug (250ml) in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250g	750W	3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g	600W	5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W, ❄❄).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250g 500g	5-6 10-12	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250g	5½-6½		
Poultry				
Chicken pieces	500g (2 pcs)	13-14	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900g	26-28		
Fish				
Fish fillets	200g (2 pcs) 400g (4 pcs)	6-7 10-12	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250g	5½-6½	5 - 10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 3-3½	5 - 20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250g	4½-5		
German bread (wheat+ rye flour)	500g	8-10		

GB

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	 2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	300W+ Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatoes, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2pcs)	450 W + Grill	7½-8½	--	Put frozen baguette in the centre of the rack. Put 2 and 3 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Mini-Quiches/ Mini-Pizzas	250-300 g (9pcs)	300 W + Grill	10-12	--	Put frozen min-quiches or mini-pizzas evenly on the rack.
Gratin (vegetables potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-15	--	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	600 W + Grill	15-17	--	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Fish Gratin	400 g	600 W + Grill	16-18	--	Put frozen fish gratin into a small rectangular glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	4-4½	Put chicken nuggets on the rack.
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-6	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25g)	Grill only	3½-4½	4½-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	1-2	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200 g (2pcs) 400 g (4pcs)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	4-5	--	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	5-6 7-8	--	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken Pieces	450 - 500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8½-9½	9-10	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Lamb Chops (medium)	400 g (4pcs)	Grill only	11-13	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	250 g (2pcs)	MW +Grill	(300W + Grill) 7-9	(Grill only) 6-8	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	1 apple (ca. 200g) 2 apples (ca. 400g)	300 W + Grill	5-6 6½-7½	--	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

Cooking Guide(continued)

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 750 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 750 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 750 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 750 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

☞ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

✉ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

✉ Clean the microwave oven cavity right ofter each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

☞ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

- Reason**:** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specifications

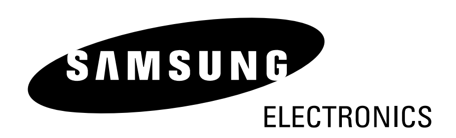
GB

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**CE2618N**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1200 W 1100 W 2300 W
Output power	100 W / 750 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 383 mm 306 x 181 x 320 mm
Volume	17 liter
Weight Net	 14.5 kg approx

Note

GB


SAMSUNG
ELECTRONICS